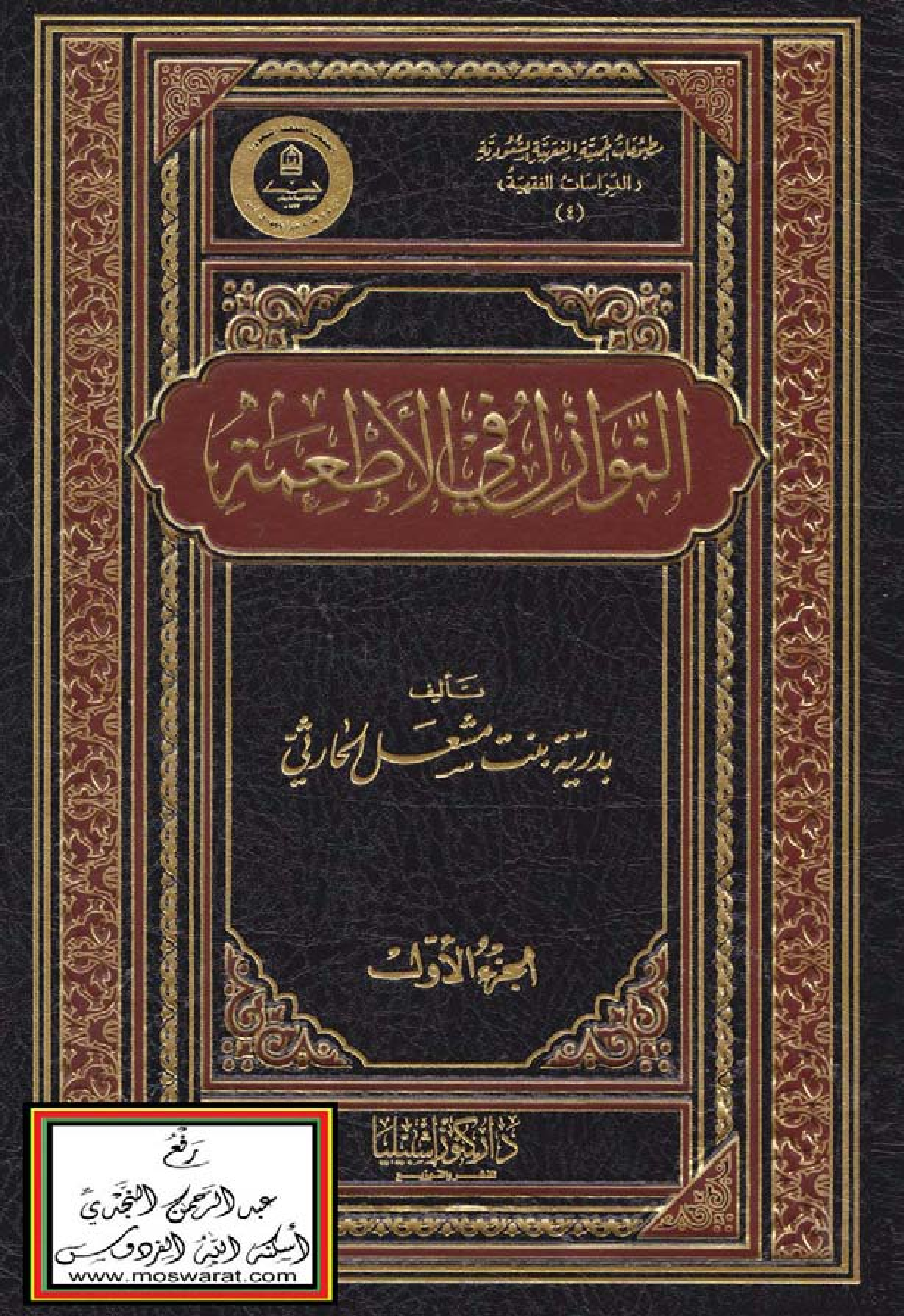
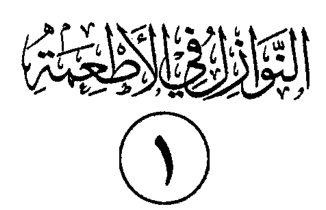

مطبوعات الجمعية الفقهية السعودية
(الدراسات الفقهية)
(٤)
النوازل في الأطعمة
تأليف
بدرية بنت مشعل الحارثي
الجزء الأول
دار كنوز إشبيليا
للنشر والتوزيع
رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com

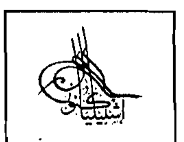

رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com


النوازل في الأطعمة
١

ح دار كنوز إشبيليا للنشر والتوزيع الرياض ١٤٣٢هـ
فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر
الحارثي، بدرية بنت مشعل
النوازل في الأطعمة/بدرية مشعل الحارثي.
الرياض ١٤٣٢هـ. (٢ مج)
٤٩٦صفحة ١٧×٢٤
ردمك: ١-٧٣-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ (مجموعة)
٨-٧٤-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ ج١
١. الأطعمة (فقه إسلامي). ٢. فقه النوازل
أ- العنوان
ديوي ٦١٣،٢ ١٤٣٢/٣٠٢٩

رقم الإيداع: ١٤٣٢/٣٠٢٩هـ
ردمك: ١-٧٣-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ (مجموعة)
٨-٧٤-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ ج١

الطبعة الأولى
١٤٣٢هـ - ٢٠١١م



دار كنوز إشبيليا للنشر والتوزيع
المملكة العربية السعودية ص.ب ٢٧٢٦١ الرياض ١١٤١٧
هاتف: ٤٩١٤٧٧٦-٤٩٦٨٩٩٤ - فاكس: ٤٤٥٣٢٠٢
E-mail: eshbelia@hotmail.com





مطبوعات الجمعية الفقهية السعودية
« الدراسات الفقهية »
(٤)

النوازل في الأطعمة

تأليف
بدرية بنت مشعل الحارثي

الجزء الأول





أصل هذا الكتاب

رسالة علمية تقدمت بها الباحثة لقسم الفقه بكلية الشريعة بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية لنيل درجة الماجستير.

وقد تكونت لجنة المناقشة من كل من:

[١] د. سعد بن تركي الخثلان .... مقرراً.

[٢] د. نجاح بنت عبدالعزيز المحسن .... مقرراً مساعداً.

[٣] أ. د. عبدالله بن محمد الطريقي .... مناقشاً.

[٤] د. إبراهيم بن ناصر الحمود .... مناقشاً.

[٥] د. عبدالله بن مبارك آل سيف .... مناقشاً.

وقد أجيزت الرسالة بدرجة امتياز.

المقدمة

الحمد لله حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه، كما ينبغي لجلال وجهه وعظيم سلطانه، نحمده سبحانه ونستغفره ونستهديه ونعوذ به من شرور أنفسنا وسيئات أعمالنا، من يهده الله فلا مضل له، ومن يضلل فلا هادي له، وأشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له، وأشهد أن محمداً عبده ورسوله صلى الله عليه وعلى آله وصحبه ومن اهتدى بهديه إلى يوم الدين وسلم تسليماً كثيراً.

أما بعد:

فإن من نعم المولى على عباده أن خلق لهم ما تشتهي وتستلذ وتطيب به أنفسهم من أنعام مختلف ألوانها، من لحومها يأكلون.. ومن ألبانها يشربون.. وعليها يركبون.. ومن أصوافها وأوبارها وأشعارها يلبسون..، وتفضل عليهم بأن رزقهم بزروع وثمار مختلف ألوانها، وأنعم عليهم بما أحله لهم من أطعمة وأشربة طيبة نافعة، الأصل فيها الإباحة إلا ما جاء مفصلاً في كتابه العزيز، قال الله تعالى: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ﴾[1].

فطيب المطعم له أثره على الإنسان في سلوكه وصفاء قلبه وقبول دعائه، كما أن للمطعم الخبيث أثره السيء على الإنسان، فيفسد بدنه وطبعه وخلقه، وأكل الحرام من أعظم أسباب منع إجابة الدعاء.

ولأهمية هذا الموضوع، فقد أحببت أن أكتب في النوازل المتعلقة به وقد أسميته:

«النوازل في الأطعمة»

أسباب اختيار الموضوع:

١- إن موضوع الأطعمة من أهم الموضوعات يحتاج لها كل مسلم، والكلام عنها يحتاج إلى مزيد من العناية والجهد لتوضيح أحكامها الفقهية بأسلوب مناسب حتى يسهل على القارئ فهمها.

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١١٩).

٢- إن للطعام تأثيرٌ على الإنسان في صفاء قلبه وقبول دعائه، فالطعام يخالط البدن ويمازجه وينبت منه فيصير مادة وعنصراً له، فإذا كان خبيثاً ظهر أثره على البدن.

٣- إن لهذا الموضوع أهمية للأقليات المسلمة في الدول غير المسلمة حيث تشتبه عندهم الأطعمة المحرمة بالأطعمة المباحة، فهم بحاجة إلى التفقه في مسائل الأطعمة وبخاصة النوازل فيها .

٤- حاجة الحكومات الإسلامية لمعرفة الحلال والحرام في نوازل الأطعمة من أجل أن تضعه كضوابط في هيئة المواصفات والمقاييس.

٥- إن الأمة الإسلامية لا تصنع أكثر غذائها، بل تعتمد على البلاد الغربية، فتستورد منها ما يلزمها من غذاء قد لا يراعى عند تصنيعه بعض الضوابط الشرعية.

٦- التقنية الهائلة التي أحدثها الإنسان في البيئة، مما أدى إلى ظهور مواد للغذاء غير معروفة من قبل كالنباتات المعدلة وراثياً، والأغذية المهدرجة.

٧- الرغبة في توعية المسلمين وحثهم على طلب الحلال في مآكلهم ومشاربهم لتحقيق التقوى والخوف من الله – عز وجل – والتعبد إلى الله تعالى باجتناب المحرمات.

وموضوع هذا شأنه جدير بالبحث والعناية، حيث لم أقف على كتابة خاصة في نوازل الأطعمة.. على الرغم من أهميته، ومسيس الحاجة إلى الكتابة فيه.

منهج البحث:

يتبين هذا المنهج فيما يلي:

١- أصوِّر المسألة المراد بحثها تصويراً دقيقاً قبل بيان حكمها ليتضح المقصود من دراستها.

٢- إذا كانت المسألة من مواضع الاتفاق فأذكر حكمها بدليلها، مع توثيق الاتفاق من مظانه المعتبرة.

٣- إذا كانت المسألة من مسائل الخلاف فأتبع ما يلي:

(أ) تحرير محل الخلاف، إذا كانت بعض صور المسألة محل خلاف وبعضها محل اتفاق.

(ب) ذكر الأقوال في المسألة وبيان من قال بها من أهل العلم ويكون عرض الخلاف حسب الاتجاهات.

(جـ) الاقتصار على المذاهب المعتبرة مع العناية بذكر ما تيسر الوقوف عليه من أقوال السلف الصالح، وإذا لم أقف على المسألة في مذهب ما فأسلك بها مسلك التخريج.

(د) توثيق الأقوال من كتب أهل المذهب نفسه.

(هـ) استقصاء أدلة الأقوال، مع بيان وجه الدلالة، وذكر ما يرد عليها من مناقشات وما قد يجاب به عنها.

(و) الترجيح، مع بيان سببه، وذكر ثمرة الخلاف إن وجدت.

٤- الاعتماد على أمهات المصادر والمراجع الأصيلة في التحرير والتوثيق والتخريج والجمع.

٥- التركيز على موضوع البحث وتجنب الاستطراد.

٦- العناية بضرب الأمثلة؛ خاصة الواقعية.

٧- تجنب ذكر الأقوال الشاذة.

٨- العناية بدراسة ما جدَّ من القضايا مما له صلة واضحة بالبحث.

٩- ترقيم الآيات وبيان سورها.

١٠- تخريج الأحاديث وبيان ما ذكره أهل الشأن في درجتها - إن لم تكن في الصحيحين أو أحدهما - فإن كانت كذلك فاكتفي بتخريجها.

١١- تخريج الآثار من مصادرها الأصيلة، والحكم عليها.

١٢- التعريف بالمصطلحات وشرح الغريب.

١٣- العناية بقواعد اللغة العربية والإملاء وعلامات الترقيم.

١٤- تكون الخاتمة عبارة عن ملخص للرسالة، يعطي فكرة واضحة عما تضمنته الرسالة، مع إبراز أهم النتائج والتوصيات.

١٥- ترجمة للأعلام غير المشهورين.

١٦- اتباع الرسالة بالفهارس الفنية المتعارف عليها[1]:

- فهرس الآيات القرآنية.
- فهرس الأحاديث والآثار.
- فهرس الأعلام.
- فهرس المراجع والمصادر.
- فهرس الموضوعات.

أهم الصعوبات في البحث:

لقد اشتمل البحث على موضوعات شتى، جُلها لم يطرق من قبل في بحث مستقل، وهي مسائل تتعلق بالأغذية المعدلة وراثياً والهرمونات والمضادات وغيرها، وقد جمعت ما قيل بشأنها في الكتب العلمية لتصوير المسألة وبذلت قصارى جهدي في سبيل جمعها وترتيبها وتلخيصها، ثم بعد تصوير المسألة، اجتهدت في البحث عن حكم بشأنها في الكتب الشرعية أو في الفتاوى أو في القواعد الفقهية ونحوها واجتهدت في ذكر الحكم الشرعي مستدلة بالقرآن أو السنة أو بالأصول الشرعية الأخرى، فإذا لم أجد سلكت بها مسلك التخريج، ولا يخفى على القارئ ما يتطلبه هذا من وقت وجهد وفحص ومقارنة وتدقيق، ومن أبرز الصعوبات التي واجهتني ما يأتي:

---

(١) هذا ما كان في الرسالة أما الناشر فقد اقتصر على فهرس المصادر والمراجع وفهرس الموضوعات.

١- تفرق غالب المادة العلمية في الكتب الشرعية، مما أرهقني في جمع شتاتها لاسيما في بعض المسائل التي قل ما يتعرض لها الفقهاء - رحمهم الله -.

٢- عدم وجود بحوث في المسائل المستجدة والنازلة أو الحادثة كالحكم على الأغذية المعالجة بالهرمونات والمشععة والمعالجة بالمضادات الحيوية ونحو ذلك، مما اضطرني لبيان حكمها، وأحمد الله أني لا أنفرد بذلك، فالمشرف والمناقشين من ورائي لتسديدي - بعد الله عز وجل - إن كان ثم خطأ في تصور أو حكم، وهذا من نعمة الله على الطالب الذي لا يزال في مرحلة الطلب والدرس.

٣- احتاج البحث في كثير من مجالاته إلى مطالعة بعض كتب العلوم الطبيعية وعلوم الأحياء، وعلوم الطب وعلوم الأغذية والزراعة وعلم الحيوان ونحو ذلك، والتي لم يكن للباحثة بها كبير عناية، وهو وإن أكسبني خبرة لم تكن لدي - إلا أنه يعد من ضمن هذه الصعوبات الخاصة بالرسالة خصوصاً وأن جزءاً ليس باليسير من هذه الكتب كانت لُغته المكتوب بها لغة أجنبية مترجمة.

٤- إن المراجع في نوازل هذا الموضوع قليلة، ويصعب الحصول عليها، بل إن الكثير منها لم أحصل عليه إلا بعد الجهد والعناء مما أخذ وقتاً ليس باليسير في الحصول عليه حتى إن بعضها قد نفذ من المكتبات ولم أحصل عليه إلا من الموزع نفسه، والحمد لله على كل حال.

خطة البحث:

وتحتوي على مقدمة وتمهيد وثلاثة فصول وخاتمة على التفصيل التالي:

* المقدمة، وتشتمل على: أسباب اختيار الموضوع ومنهج البحث ثم الصعوبات التي واجهتني في البحث ثم خطة البحث.

* **التمهيد وفيه ثلاث مباحث:**

المبحث الأول: حقيقة النازلة، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف النازلة وبيان ضابطها.

المطلب الثاني: أثر النوازل في تغيير الاجتهاد.

المبحث الثاني: تعريف الأطعمة وأنواعها، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف الأطعمة بنوعيها الحيواني والنباتي.

المطلب الثاني: أنواع الأطعمة وفيه مسألتان.

المسألة الأولى: أنواع الأطعمة الحيوانية.

المسألة الثانية: أنواع الأطعمة النباتية.

المبحث الثالث: حكم الأطعمة وقواعدها وضوابطها، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: الأصل في الأطعمة.

المطلب الثاني: القواعد والضوابط المتعلقة بالأطعمة.

الفصل الأول: النوازل في الأطعمة الحيوانية.

وفيه مبحثان:

* **المبحث الأول: النوازل العامة في الأطعمة الحيوانية**، وفيه ثمانية مطالب:

المطلب الأول: الأطعمة الحيوانية المهجنة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة التهجين.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهجنة.

المطلب الثاني: الأطعمة الحيوانية المهرمنة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الهرمونات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهرمنة.

المطلب الثالث: الأطعمة المعدلة وراثياً، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة التعديل الوراثي.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المعدلة وراثياً.

المطلب الرابع: الأطعمة الحيوانية المهدرجة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الهدرجة.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهدرجة.

المطلب الخامس: الأطعمة الحيوانية المعالجة بالأشعة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المعالجة بالأشعة.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المعالجة بالأشعة.

المطلب السادس: الأطعمة الحيوانية المعالجة بالمضادات الحيوية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المعالجة بالمضادات الحيوية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية.

المطلب السابع: الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة التأثر بالمبيدات الحشرية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية.

المطلب الثامن: المواد الغذائية الحيوانية ، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المواد الغذائية الحيوانية.

المسألة الثانية: حكم المواد الغذائية الحيوانية.

المبحث الثاني: **النوازل الخاصة في الأطعمة الحيوانية**، وفيه مطلبان:

المطلب **الأول**: أجزاء الحيوان المتصلة، وفيه خمس مسائل:

المسألة الأولى: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الجلد وفيه فرعان:

الفرع الأول: حقيقة الجلد.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الجلد.

المسألة الثانية: الأطعمة الحيوانية المشتملة على اللحم، وفيها فرعان:

الفرع الأول: حقيقة اللحم.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على اللحم.

المسألة الثالثة : الأطعمة الحيوانية المشتملة على العظم، وفيها فرعان:

الفرع الأول: حقيقة العظم.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على العظم.

المسألة الرابعة: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الأعصاب والأوتار وفيها فرعان.

الفرع الأول: حقيقة الأعصاب والأوتار.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الأعصاب والأوتار.

المسألة الخامسة: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدم، وفيها فرعان:

الفرع الأول: حقيقة الدم.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدم.

المطلب الثاني: أجزاء الحيوان المنفصلة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدهون، وفيها فرعان:

الفرع الأول: حقيقة الدهون.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدهون.

المسألة الثانية: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الأنفحة، وفيها فرعان:

الفرع الأول: حقيقة الأنفحة.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الأنفحة.

الفصــل الثاني: النوازل في الأطعمة النباتية.

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: الأطعمة النباتية للحيوان، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حقيقة الأطعمة النباتية للحيوان.

المطلب الثاني: حكم الأطعمة النباتية للحيوان.

المبحث الثاني: الأطعمة النباتية للإنسان، وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: النباتات المستهلكة على هيئتها الطبيعية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة النباتات المستهلكة على هيئتها الطبيعية.

المسألة الثانية: حكم النباتات المستهلكة على هيئتها الطبيعية .

المطلب الثاني: المستخلصات من النباتات وفيه مسائل:

المسألة الأولى: المستخلصات من نبات الذرة، وفيه فرعان:

الفرع الأول: حقيقة المستخلصات من نبات الذرة.

الفرع الثاني: حكم المستخلصات من نبات الذرة.

المسألة الثانية: المستخلصات من نبات القمح، وفيه فرعان:

الفرع الأول: حقيقة المستخلصات من نبات القمح.

الفرع الثاني: حكم المستخلصات من نبات القمح.

المطلب الثالث: النباتات المعدلة وراثياً، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة التعديل الوراثي.

المسالة الثانية: حكم النباتات المعدلة وراثياً.

الفصل الثالث: المركبات الغذائية في الأطعمة.

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: حقيقة المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حقيقة المركبات الغذائية الإضافية.

المطلب الثاني: أهمية المركبات الغذائية الإضافية.

المبحث الثاني: أنواع المركبات الغذائية الإضافية وأحكامها، وفيه تسعة مطالب:

المطلب الأول: الأطعمة التي تدخل الملونات في تركيبها وفيه مسألتان:

المسالة الأولى: حقيقة الملونات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل الملونات في تركيبها.

المطلب الثاني: الأطعمة التي تدخل المثبتات في تركيبها، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المثبتات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المثبتات في تركيبها.

المطلب الثالث: الأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المحليات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها.

المطلب الرابع: الأطعمة التي تدخل المذيبات في تركيبها وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المذيبات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المذيبات في تركيبها.

المطلب الخامس: الأطعمة التي تدخل المستحلبات في تركيبها، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المستحلبات.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المستحلبات في تركيبها.

المطلب السادس: الأطعمة التي يدخل الكحول في تركيبها، وفيه مسألتان.

المسألة الأولى: حقيقة الكحول.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي يدخل الكحول في تركيبها.

المطلب السابع: الأطعمة التي تضاف إليها المواد الحافظة، وفيه مسألتان

المسألة الأولى: حقيقة المواد الحافظة.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تضاف إليها المواد الحافظة.

المطلب الثامن: الأطعمة التي تضاف إليه الفحوم الهيدروجينية، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الفحوم الهيدروجينية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تضاف إليها الفحوم الهيدروجينة.

المطلب التاسع: الأطعمة التي تضاف إليها المركبات النشوية المعالجة، وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المركبات النشوية المعالجة.

المسالة الثانية: حكم الأطعمة التي تضاف إليها المركبات النشوية.

الخاتمة: وتتضمن أهم التوصيات والنتائج ثم الفهارس.

وبعـد:

فإنني في تناولي لبحث هذا الموضوع قد حرصت – قدر استطاعتي – على استيفاء كل جزئية تندرج تحته، وواصلت ليلي بنهاري سعياً في استقصاء المادة العلمية وترتيبها وتبويبها وحسن توظيفها واستثمارها لخدمة هذا البحث، وأمضيت فيه جزءاً من عمري، وبذلت الوسع في صيانته عن الخطأ ولكن يأبى الله العصمة لغير كتابه، والمنصف من اغتفر قليل خطأ المرء في كثير صوابه.. والنقص والخطأ من لوازم البشر. فإن وفقت فيه إلى الصواب فذلك من فضل الله الذي وفقني للخير، وإن لم أوفق فيه إلى الصواب فهو مما أوقعني فيه جهلي، وحسبي أني كنت حريصة على الصواب، وعزائي أنه من بعد اجتهاد،

والله اسأل أن يوفقني للإصابة، ويرزقني المغفرة والإنابة، إنه قدير على ذلك وجدير بالإجابة.

وختاماً: لا يسعني إلا أن أتوجه بالحمد والشكر والثناء لخالقي ورازقي ومولاي على نعمه العظيمة.

وأحمده سبحانه وأشكره على ما يسر لي من إتمام هذا البحث، وأعانني فيه بتوفيقه وتسديده، وفتح لي أبواباً من العلم كانت مؤصدة، وما كانت لتفتح لولا لطفه سبحانه وفضله وإحسانه، وتوفيقه وامتنانه.

ثم أتوجه بالشكر والعرفان بعد شكره عز وجل إلى من كان سبب وجودي في هذه الدنيا، والديّ الكريمين – حفظهما الله – والذين كان لتشجيعهما وعطائهما ودعائهما لي بالتوفيق عظيم الأثر في إتمام هذا البحث بعد توفيق الله سبحانه، فأكرر لهم الشكر وأدعو الله أن يعظم لهما الأجر، ويرحمهما كما ربياني صغيراً.

كما أتوجه بالشكر إلى زوجي – حفظه الله - ، والذي كان خير عون لي بعد الله عز وجل في مسيرتي العلمية والعملية، وبذل جزءاً من وقته وجهده وماله لإخراج هذه الرسالة على الوجه المطلوب، واسأل الله أن يجزل له الأجر والثواب.

ثم إنني أخص بالشكر والتقدير المقرون بالثناء الجميل كل من: صاحب الفضيلة الشيخ الدكتور / سعد بن تركي الخثلان، الأستاذ المشارك في قسم الفقه، والدكتورة/ نجاح بنت عبدالعزيز المحسن، الأستاذ المشارك بكلية التربية والاقتصاد المنزلي ورئيسة قسم الأطعمة (سابقاً)، المشرفين على هذه الرسالة، والذين راجعا ودققا هذا العمل بكل أمانة وإخلاص وكان لآرائهما السديدة.. وتوجيهاتها القيمة المصحوبة بالخلق الجم والأدب الرفيع، والتي أبت إلا أن تشرق الأثر الكبير في إثراء هذه الرسالة..

وأسأل الله أن يبارك في عمرهما وعملهما ووقتهما على ما أولياني من اهتمام.. وعلى ما بذلاه من جهد ووقت بالإشراف، فلهما مني دائم الدعاء من المولى عز وجل بأن ينعم عليهما بالصحة والعافية والعمل على ما فيه خير لهذا الدين وخير لهذه الأمة، وجزاهما الله عني خير ما يجزي شيخ عن تلميذه.

ولا يسعني في ختام هذا البحث إلا أن أتوجه بالشكر إلى جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية ممثلة في كلية الشريعة، على إتاحة الفرصة في مواصلة العلم الشرعي.. وأخص بالشكر قسم الفقه في الكلية.

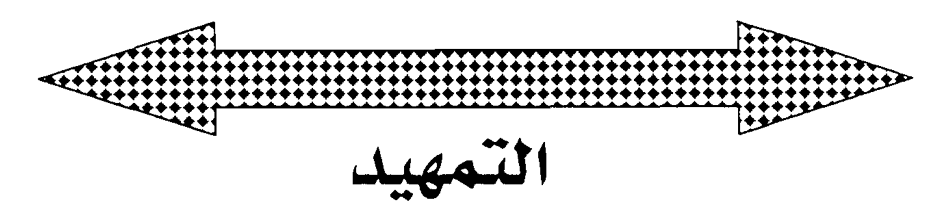
كما أشكر كل من أفادني في هذا البحث، سواء أكان ذلك بإسداء مشورة أو إعارة كتاب أو غير ذلك، واسأل الله أن يجعل في ذلك أجراً وذخراً لصاحبه.

وعلى الله قصد السبيل، وما توفيقي إلا بالله عليه توكلت وهو رب العرش العظيم.

وصلى الله على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين

وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين،،،

بدرية بنت مشعل الحارثي



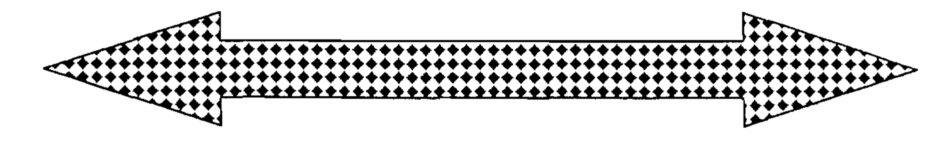
التمهيد

وفيه ثلاثة مباحث:

المبحث الأول: حقيقة النازلة.

المبحث الثاني: تعريف الأطعمة وأنواعها.

المبحث الثالث: حكم الأصل في الأطعمة وقواعدها وضوابطها



المبحث الأول
حقيقة النازلة

وفيه مطالب:

المطلب الأول
تعريف النازلة وبيان ضابطها

تعريف النازلة لغة:

هي المصيبة الشديدة من شدائد الدهر تنزل بالناس[1]، ويقال نزلت بهم نازلة، ونائبة، وحادثة، ثم آبدة وداهية وباقعة ثم بائقة وحاطمة وفاقرة ثم غاشية وواقعة وقارعة ثم حاقة وطامة وصاخة[2]. وتجمع على نوازل ونازلات.

تعريف النازلة: اصطلاحاً:

تطلق كلمة النوازل بوجه عام على المسائل والوقائع التي تستدعي حكماً شرعياً، والنوازل بهذا المعنى تشمل جميع الحوادث التي تحتاج لفتوى أو اجتهاد ليتبين الحكم الشرعي سواء كانت هذه متكررة أم نادرة الحدوث، وسواء أكانت قديمة أم جديدة، غير أن الذي يتبادر إلى الذهن في عصرنا الحاضر من إطلاق مصطلح النازلة انصرافه إلى واقعة أو حادثة جديدة لم تعرف في السابق بالوجه الذي حدثت فيه الآن.

وبالاستقراء والتتبع لما كتب من النوازل قديماً نجد أن لها عدة اطلاقات:

---

(١) ينظر: المطلع على أبواب المقنع: (١/ ٩٥) الصحاح/ للجوهري: (١/ ٢٧٣) لسان العرب: (١١/ ٦٥٦)، معجم مقاييس اللغة/ لابن فارس: (٥/ ٤١٧) والمصباح المنير في غريب الشرح الكبير/ للفيومي ص (٣٠٩)، تهذيب اللغة لأبي منصور الأزهري: (١٣/ ٢١١) مختار الصحاح/ للرزاي ص (٥٧٦)، معجم متن اللغة/ لأحمد رضا: (٥/ ٣٣٢) المعجم الوسيط: (٢/ ٩٢٣)، الهادي إلى لغة العرب/ للكرمي: (٤/ ٢٨٤).

(٢) فقه اللغة وسر العربية/ لأبي منصور الثعالبي ص (٢٧٨).

ففي اصطلاح الحنفية:

تطلق النوازل خاصة على الفتاوى والواقعات، وهي مسائل استنبطها المجتهدون المتأخرون لما سئلوا عن ذلك ولم يجدوا فيها رواية عن أهل المذهب المتقدمين، وهم من أصحاب أبي يوسف ومحمد وغيرهم(١).

وفي اصطلاح المالكية:

تطلق على القضايا والوقائع التي يفصل فيها القضاة طبقاً للفقه الإسلامي(٢) والنوازل بهذا الاصطلاح تأتي بمعنى الأقضية، وهي نوازل الأحكام من المعاملات الاقتصادية والمالية والطبية والإرث ونحو ذلك مما تتعلق به حقوق، وتقع فيه خصومة ونزاع.

ومن هذا الوجه فقد قصد جمع من فقهاء المالكية إلى جمع وتقريب هذا النوع من المسائل، كما صنع أبو الوليد القرطبي في كتابه: "المفيد للحكام فيما يعرض لهم من نوازل الأحكام".

وقد اعتمد القضاء المغربي طائفة من الكتب المؤلفة في النوازل(٣)، وقد كانت كتب النوازل بهذا الاصطلاح محل عناية الباحثين المغربيين ومثاراً للدراسة والتوثيق(٤).

كما تطلق النوازل في اصطلاح المالكية أيضاً على الأسئلة والأجوبة والفتاوى، ومن ذلك الكتب المصنفة باسم النوازل(٥)، وهذا الاسم عرف عند المالكية في بلاد المغرب.

---

(١) ينظر: عقود رسم المفتي من مجموعة رسائل ابن عابدين: (١/ ١٧).

(٢) ينظر: النوازل الفقهية في العمل القضائي المغربي/ د. عبد اللطيف هداية الله، ص(٣١٩).

(٣) مثل: نوازل المهدي الوازني، ونوازل الشريف العلمي، ونوازل عبد القادر بن علي الفاسي وغيرها.

(٤) مثل: ندوة النوازل الفقهية، وأثرها في الفتوى والاجتهاد التي عقدتها جامعة الحسن الثاني بالمغرب.

(٥) مثل: نوازل ابن رشد، والإعلام بنوازل الأحكام لابن سهل الغرناطي، ومذهب الحكام في نوازل الأحكام للقاضي عياض وغيرهم.

كذلك تطلق في مصطلح الشافعية والحنابلة كالإطلاق عند المالكية[١].

وعرف بعض العلماء النوازل بتعريفات عدة منها:

إن النوازل هي: «القضايا والوقائع التي يفصل فيها القضاء طبقاً للفقه الإسلامي»[٢].

وقيل أن النازلة: «الواقعة أو الحادثة التي تنزل بالشخص سواء في مجال العبادات أو المعاملات أو السلوك أو الأخلاق حيث يلجأ هذا الشخص إلى من يفتيه بحكم الشرع في نازلته»[٣].

وقيل: «هي مشكلة عقائدية أو أخلاقية يصطدم بها المسلم في حياته اليومية، فيحاول أن يجد لها حلاً يلاءم قيم المجتمع بناء على قواعد شرعية»[٤].

وقيل: «هي واقعة اجتماعية يبحث لها عن حكم شرعي من خلال النصوص القرآنية والأحاديث النبوية وأقوال الفقهاء فيها»[٥].

وقيل: «هي حادثة واقعية نزلت بالناس في زمان ومكان معين سئل عنها مفت من المفتين أو إحالة من طرف المحكمة على المفتين»[٦].

---

(١) مثل: فتاوى الإمام النووي، وفتاوى ابن الصلاح، وفتاوى ابن حجر العسقلاني، والفتاوى الكبرى لابن حجر في المذهب الشافعي، كذلك عند الحنابلة مثل: مسائل الإمام أحمد، وجوابات ابن شاقلا، ومجموعة الفتاوى لابن تيمية، والفتاوى الأحمدية لابن عبد الهادي وغيرها.

(٢) وهو تعريف الأستاذ عبد العزيز بن عبد الله في مجلة دعوة الحق المغربية العدد (٢٤) ص٤٢

(٣) وهو تعريف الدكتور الحسن الفيلالي في بحثه: " فقه النوازل قيمته التشريعية والفكرية " والمقدم إلى ملتقى القيروان (وهو مركز علمي مالكي) في القيروان، ص٢٣.

(٤) وهو تعريف الأستاذ عبد العزيز خلوف في مجلة البحث العلمي، العدد ٢٩- السنة ١٤١٦هـ، ص٧٦.

(٥) وهو تعريف الأستاذ عمر بن عباد، سمعها منه الدكتور سعيد القحطاني بتاريخ: ١٠/ ٣/ ١٩٩٠م.

(٦) وهو تعريف الأستاذ الدكتور محمد الحبيب التجكاني، سُمعت منه بتاريخ ٧/ ٣/ ١٣٩٩م. وينظر: بحث المدخل إلى فقه النوازل. د. عبد الناصر أبو البصل ص١٢٤، منشور في مجلة أبحاث اليرموك سنة ١٩٩٧م، وبحث القضاء المغربي وخواصه للباحث: عبد العزيز بن عبد الله: (٣/ ٢٣٩) والمنشور ضمن أبحاث ندوة الإمام مالك التي عقدت في المغرب جمادي الثانية، ١٤٠٠هـ.

ويتبين مما سبق من تعريفات للنازلة أنها لم تعرف بتعريف دقيق جامع لأفرادها مانع من دخول غيرها فيها، أما العلماء الأقدمون فلم أطلع على تعريف يصلح أن يكون حداً لها، وإنما أعطوا تصوراً عاماً عن النوازل لا يصدق أن يكون تعريفاً لمصطلح النازلة[1]، ولعل السبب في ذلك يكمن في الأسباب الآتية:

أولاً: إن مصطلح النوازل لم ينتشر ويتداول إلا في القرون المتأخرة وليس عند الفقهاء والأصوليين بل عند بعضهم.

ثانياً: إن وضوح المعنى وشيوعه قد يغني أحياناً عن بيان حده وتعريفه ولعل النوازل من هذا القبيل.

ثالثاً: إن مرادفات لفظ النوازل والمصطلحات المقاربة له لا تقل شأناً في التداول والشيوع عن مصطلح النوازل ذاته، وقد يظن أن إهمال تعريفه كان لدخوله تحت أحد المصطلحات المرادفة له المعروفة والمشهورة عند العلماء كالأقضية والفتاوى والمسائل والأجوبة، فلا يحتاج لإفراده بحد خاص.

رابعاً: إن الذين كتبوا في النوازل اهتموا بالجوانب العملية التطبيقية المعالجة للوقائع والفتاوى النازلة بالناس، ولم يهتموا بالجوانب النظرية التي تؤصل وتبين مصطلح النوازل ومنهج استخراج الأحكام فيه.

---

(١) ينظر: مذهب الحكام في نوازل الأحكام/ للقاضي عياض ص٢٩، قواعد المقري تحقيق د. ابن حميد: (٢/ ٣٦٧)، جامع بيان العلم وفضله/ لابن عبد البر: (٢/ ٨٤٤)، الرسالة/ للشافعي ص٢٠ مجموع الفتاوى/ لابن تيميه: (٢/ ٢٠٨)، إعلام الموقعين/ لابن القيم: (٤/ ١٦٢)، فقه النوازل/ د. بكر أبو زيد: (١/ ٨)، أحكام الفتاوى للباحث/ جابر أبومدره، ص (٤٦)، أصول الفقه/ لبدران، ص (٤٧٢).

ومما سبق يظهر للباحثة والله أعلم أن الأقرب في تعريف النازلة اصطلاحاً: هي الوقائع المستجدة والتي لم يسبق فيها نص أو اجتهاد واستدعت حكماً شرعياً[(١)].

شرح التعريف:

«**الوقائع**»: هي كل ما يقع للناس من قضايا ومسائل تحتاج إلى بيان حكم الشرع فيها سواء كانت في أبواب العبادات أو المعاملات أو أحوال الأسرة أو ما يتعلق بالحدود والبيانات والدعاوى والأقضية وغيرها من قضايا الناس الاجتماعية أو الاقتصادية أو السياسية أو المعيشية.

«**المستجدة**»: في التعريف يخرج الوقائع القديمة لأن مرادنا في البحث هو النوازل المعاصرة «أما ما مضى وقوعه فلا يقصد في التعريف».

«**التي لم يسبق فيها نص أو اجتهاد**»: هذا قيد يخرج الوقائع المستجدة التي سبق فيها نص أو اجتهاد، والمراد بالنص هو ما كان ثابتاً بالقرآن أو السنة ، المراد بالاجتهاد: أي النازلة التي لم يسبق فيها فتيا أو حكماً شرعياً من العلماء المجتهدين[(٢)].

واستدعت حكماً شرعياً: أي احتاج الناس فيها إلى اجتهاد شرعي يبين حكمهما.

وهناك مرادفات للنوازل في المعنى مثل:

١ - «**الحوادث**»: ومفردها حادثة، قال الأزهري رحمه الله: «الحدث من أحدث الدهر شبه النازلة»[(٣)].

---

(١) فقه النوازل/ للدكتور محمد الجيزاني: (١/ ١٣).

(٢) ينظر: فتح القدير/ للكمال ابن الهمام: (١/ ٤٥١)، الفتاوى الهندية/ لمجموعة من العلماء: (١/ ١١١)، مواهب الجليل/ للخطاب: (٢/ ٢٤٣)، تحفة المحتاج/ لابن حجر مع حواشي الشرواني وابن القاسم: (٢/ ٥٣١)، المغني/ لابن قدامه: (٢/ ٥٨٦)/ كشاف القناع/ للبهوتي: (١/ ٤٢١).

(٣) لسان العرب لابن منظور: (٢/ ١٣٢).

وهو غالب استعمال الفقهاء والأصوليين، وقد يطلق بعض الأصوليين على (النازلة): اسم المجتهد فيه أو محل الاجتهاد[(١)]، وقليل ما تذكر فيه أحكام النوازل لأن المجتهد فيه يشمل النوازل وغيرها، أما الحوادث ففي الغالب أنها فيما يجد من الوقائع الحادثة التي لم يسبق فيها حكم[(٢)].

٢- «**الوقائع**»: ومفردها واقعة جاء في لسان العرب: الواقعة: الداهية، والواقعة: النازلة من صروف الدهر[(٣)] والوقائع كالحوادث في شيوع استعمالها في معنى النوازل[(٤)].

٣- «**المسائل والقضايا والمستجدات**»: وهي من المصطلحات العامة التي تتناول النوازل الفقهية وغيرها ولا يصح جعلها مرادفة للنوازل، بل النوازل أخص في المعنى، ولكن قد تطلق أحياناً عليها لوجود قيد أو قرينة تخصصها بالنوازل[(٥)]، والمعاصرون يغلب عليهم استعمال مصطلح المستجدات في النوازل المعاصرة[(٦)].

---

(١) ينظر: أحكام الفتوى والمفتي والمستفتي لجابر أبو مدرة ص٤٦.

(٢) ينظر: كشف الأسرار/ للبخاري: (٤/ ٢٦)، الفصول في الأصول/ للجصاص (٤/ ١٧)، البحر المحيط/ للزركشي: (٦/ ٢٣٦)، المسودة/ لابن تيميه: (٣/ ٢٧٣).

(٣) لسان العرب/ لابن منظور: (٨/ ٤٠٣).

(٤) ينظر: التقرير والحبير/ لابن أمير الحاج: (٣/ ٣٣٢)، شرح تنقيح الفصول/ للقرافي: ص٢٤٣، غياث الأمم/ للجيوني: ص١٩٣، نهاية السول/ للإسنوي: (٤/ ٥٦٤)، إعلام الموقعين/ لابن القيم: (٤/ ١٧٨).

(٥) ينظر: بحث المدخل إلى فقه النوازل/ د. عبد الناصر أبو البصل ص ١٤٠، أصول القضاء في المذهب المالكي/ د. محمد رياض: ص١٨١.

(٦) ينظر: المدخل المفصل على فقه الإمام أحمد بن حنبل/ تأليف د. بكر أبو زيد: (٢/ ٩١٩).

٤ - الفتاوى: وهي من المصطلحات القريبة من موضوع النازلة، وقد عرفها القرافي بقوله: «إخبار عن حكم الله»[(١)]، وقيل: «الإخبار عن حكم شرعي لا على وجه الإلزام»[(٢)] وأحسن ما قيل في تعريف الفتوى هو «إن الإفتاء إخبار بحكم الله عن دليل شرعي في أمر نازل»[(٣)]، وذلك أن الإخبار بحكم الله تعالى من غير سؤال هو مجرد إرشاد لا إفتاء والإخبار به عن سؤال من غير أمر نازل هو تعليم لا إفتاء.

أما علاقة النوازل بالفتاوى فالنوازل تختص بالحدوث والوقوع، فهي أضبط في التعبير من الفتوى التي تشمل سؤال الناس عن الأحكام الشرعية سواء حدثت أم لم تحدث[(٤)] فالمسائل عبارة عن تفريعات وفروض، في حين أن النوازل تقتصر على الوقائع الحادثة وهكذا نجد هذه الأسماء تتردد في كتب الفقه والنوازل بمختلف الصيغ والمسمى واحد، لا يخرج عن سؤال السائل وجواب المفتي سواء كان السؤال واقعاً أم متوقعاً[(٥)].

ضابط النازلة:

لا تخلو المسألة التي يراد بحثها والنظر فيها من أمرين:

إما أن تكون واقعة أو مقدرة: فإن كانت واقعة فلا تخلو إما أن تكون جديدة لم يسبق أن وقعت وإما أنه قد سبق وقوعها من قبل فإن كانت هذه المسألة الواقعة جديدة لم يسبق لها وقوع من قبل فلا تخلو إما أن تكون ملحة تتطلب حكماً شرعياً أو غير ملحة.

---

(١) الفروق: (١/ ٤٥).

(٢) مواهب الجليل شرح مختصر خليل: (١/ ٤٥).

(٣) الفتيا ومناهج الإفتاء، د/ محمد سليمان الأشقر: ص١٣.

(٤) كما هو تعريف البعض من الأصوليين ينظر: الفتوى في الإسلام/ للقاسمي: (ص٥٤).

(٥) ينظر: أصول الفتوى والقضاء، د. محمد رياض: ص (١٨١).

فإن كانت ملحة فهذه تسمى «نازلة».

والمقصود بأن النازلة لابد من اشتمالها على ضوابط ثلاثة وهي:

الضابط الأول: "الوقوع":

ومعنى الوقوع: الحلول والحصول، وقد خرج بهذا القيد: المسائل غير النازلة وهي المسائل الافتراضية المقدرة.

ولما كانت المسائل الواقعة على قسمين:

قسم سبق وتكرر وقوعه من قبل، وقسم لم يسبق له وقوع، كان لابد من الإتيان بالقيد الآتي وهو الجدّة.

الضابط الثاني: "الجدّة":

ومعنى الجدة عدم وقوع المسألة من قبل، وأعني بذلك عدم التكرار، بأن تقع النازلة وتحدث على غير مثال سابق.

وقد خرج بهذا القيد: «نوازل العصر السالفة، وهي تلم المسائل التي سبق وقوعها من قبل، فيما إذا تكرر وقوعها، فالنوازل تختص بنوعٍ من الوقائع، وهي المسائل الحادثة التي لا عهد للفقيه بها، حيث لم يسبق أن وقعت من قبل.

ويمكن تقسيم الحدوث إلى عدة صور:

(أ) حوادث جديدة تقع لأول مرة مثل: نازلة النقود الورقية[١].

---

(١) وتقرر فيها بناء على ما رأته هيئة كبار العلماء أنها نقد قائم بذاته كقيام النقدية في الذهب والفضة وغيرها من الأثمان، وأنه أجناس تتعدد جهات الإصدار، مثل: الورق النقدي السعودي جنس، والورق النقدي الأمريكي جنس وهكذا، كل عملة ورقية جنس بذاتها، ينظر: فقه النوازل: د. محمد الجيزاني: (٣/ ١٣).

(ب) حوادث جديدة نسبياً بأن يتغير ما اعتمدت عليه من عرف وبالتالي يتغير حكمها مثل: صور قبض المبيع المعاصرة[1].

(جـ) حوادث اشترك في تكوينها أكثر من صورة من الصور القديمة: كعقد الاستصناع[2].

الضابط الثالث: الشدة[3]:

ومعنى الشدة: أن تستدعي هذه المسألة حكماً شرعياً بحيث تكون ملحة من جهة النظر الشرعي[4]، وقد خرج بهذا القيد: ما نزل من وقائع جديدة إلا أنها غير ملحة من الناحية الشرعية، وذلك بأن تكون هذه الواقعة الجديدة لا تتطلب نظراً شرعياً، وإنما تتطلب رأياً طبياً أو موقفاً إدارياً، كالأمراض غير المعهودة، والكوارث الطبيعية الحاصلة بأمر الله وتقديره، والتقلبات الاقتصادية والسياسية، فهذه الوقائع لا تعد من قبيل النوازل بهذا

---

(١) مثل قيام الشيك مقام القبض في صرف النقود بالتمويل في المصرف، الحوالة المصرفية، عقد الصرف ونحوه بأن يقتطع المصرف- بأمر العميل- مبلغاً من حساب له حساب آخر بعملة أخرى في الصرف نفسه أو غير لصالح العميل أو المستفيد آخر، ينظر: المصدر السابق، ص٩٩.

(٢) هو عقد مشروع بين طرفين لإنجاز عمل ما، صناعي أو زراعي أو تجاري مع مراعاة الشروط فيه بسعر رمزي، ينظر: المصدر السابق، ص(٢٣٢).

(٣) أخذت من التعريف اللغوي: «وهي الشديدة من شدائد الدهر تنزل بالناس»، ينظر: ص(٢١) من هذا الكتاب.

(٤) يحسن التنبيه إلى أنه ليس من شروط النازلة خلوها تماماً من نصوص الكتاب والسنة، وبيان ذلك أن المسألة المستجدة إذا وقعت فإن النص الشرعي قد يدل على حكمها، إما بعمومه أو مفهومه أو معقوله، وتكون النازلة حينئذ في تطبيق الحكم الشرعي على النازلة، ومن الأمثلة على ذلك: الحكم على الحيوان إذا ازهقت روحه بالصعق الكهربائي قبل ذبحه أو نحره بأنه ميته، يحرم أكله، لدخول ذلك تحت عموم قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾ [المائدة: ٣]، ينظر: فقه النوازل، د. محمد الجيزاني: (١/ ٢٣-٢٤).

الاصطلاح، اللهم إذا تعلق بها حكم شرعي[١]. وقد جمع هذه القيود الثلاثة، التعريف السابق وهو: «ما استدعى حكماً شرعياً من الوقائع المستجدة».

العلاقة بين المعنى اللغوي والمعنى الاصطلاحي:

إذا نظرنا إلى المعنى الاصطلاحي للنازلة نجد أنه من المعنى اللغوي وعائد إليه، وذلك من وجهين: أما من ملاحظة معنى الشدة، حيث إن الفقيه يعاني في استخراج حكم هذه النازلة، ولذا كان السلف - لشدة ورعهم - يتحرجون من الفتوى ويسألون، هل وقعت؟ فإن لم تقع لم يفتوا فيها.

وإما ملاحظة معنى الحدوث، إذ هي مسألة نازلة يجهل حكمها تحل بالفرد أو الجماعة[٢].

المطلب الثاني
أثر النوازل في تغيير الاجتهاد

الاجتهاد في عرف الأصوليين له تعريفات كثيرة من ذلك ما قاله الآمدي رحمه الله بأنه: «استفراغ الوسع في طلب الظن بشيء من الأحكام الشرعية على وجه يحس من النفس العجز عن المزيد فيه»[٣].

وعرفه ابن الهمام بقوله: «الاجتهاد هو بذل الطاقة من الفقيه في تحصيل حكم شرعي ظني»[٤].

---

(١) مثل: مرض نقص المناعة المكتسب، وما يترتب عليه من أحكام، كالحضانة والرضاعة والتفرقة بين الزوجين، ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٢) ينظر: سبل الاستفادة من النوازل "الفتاوى" والعمل الفقهي في التطبيقات المعاصرة د. عبد الله بن بيه، مجلة مجمع الفقه الإسلامي: (١١/ ٢/ ٥٣٣).

(٣) الإحكام / للآمدي: (٤/ ١٦٩).

(٤) التقرير والتحبير شرح التحرير: (٣/ ٢٩١).

وعرفه البيضاوي بقوله: «هو استفراغ الجهد في درك الأحكام الشرعية»[١].

وعرفه ابن الحاجب بقوله: «الاجتهاد استفراغ الفقيه الوسع لتحصيل ظن بحكم شرعي»[٢]، وأقربها إلى الصحة تعريف الإمام البيضاوي لقلة ما يرد عليه ولوضوحه ولشموله للاجتهاد الفردي والجماعي.

والاجتهاد في النوازل واجب على هذه الأمة، فهو من فروض الكفاية وربما يتعين هذا الواجب على بعض المتهيئين للنظر في بعض النوازل، فيصير النظر في نازلة ما، واجباً عينياً عندئذٍ على هؤلاء[٣].

قال ابن عبد البر: «باب اجتهاد الرأي على الأصول عند عدم النصوص في حين نزول النازلة...»[٤].

وقال النووي: «وفيه اجتهاد الأئمة في النوازل وردها إلى الأصول...»[٥].

وقال ابن القيم: «فصل، وقد كان أصحاب رسول الله ﷺ يجتهدون في النوازل..»[٦].

ووجه المقارنة بين الاجتهاد والنوازل:

أن الاجتهاد وعاء النوازل وبه يتبين حكمها في الشرع وبينهما تلازم في الغالب[٧]، فالإعجاز التشريعي غير المتناهي لأحكام القرآن والسنة، هو ما يتعلق باستيعاب هذه الشريعة

---

(١) نهاية السول: (٤/ ٥٢٤).

(٢) شرح مختصر ابن الحاجب/ للأصفهاني: (٣/ ٢٨٨).

(٣) ينظر: المجموع شرح المهذب: (١/ ٢٧).

(٤) جامع بيان العلم وفضله: (٣/ ٢٥).

(٥) شرح النووي على صحيح مسلم: (١/ ٢١٣).

(٦) أعلام الموقعين: (١/ ٢٠٣).

(٧) الفروق: (٤/ ٥٣).

لكل ما يجد وينزل من وقائع لا نهاية لها، لأن منهج النظر الشرعي بشموله وحيويته قد سهل دخول الوقائع المتجددة تحت أحكام الشريعة، كل واقعة تدخل حسب ما يناسبها، فمنها ما يدخل عن طريق النص مباشرة أو عن طريق إلحاق النظير بنظيره، أو بإدراجه تحت قاعدته الكية أو بإلحاقه بحكم مشترك معه في العلة.. إلى غير ذلك من الطرق الاجتهادية.

وأحكام النوازل المعاصرة تعتبر من أدق مسالك الفقه، فموضوعاتها لم تطرق من قبل ولم يرد عن السلف فيها قول، بل هي قضايا مستجدة، يغلب على معظمها طابع العصر المتميز بالابتكار، ولهذا كانت الحاجة للاجتهاد ضرورة حتمية تتجدد تلك الحاجة ما تجدد الزمان، فالوقائع متجددة، والنصوص محصورة، فكلما وقعت واقعة احتجنا فيها إلى النظر والاجتهاد لاستنباط حكمها الشرعي[1].

وكان من هدي النبي ﷺ تقرير شرعية الاجتهاد ليصل أهل الاستنباط إلى حكم الله عز وجل، فعلم الصحابة كيفية الاستنباط، وإدخال الحوادث والنوازل الجديدة تحت أحكام الاجتهاد حتى يعلم الناس حكم الشرع في كل ما ينزل بهم من أمر، ولو لا توفيق الله ثم الاجتهاد الذي ضبط حياة الناس المتجددة المتغيرة لتصرفوا فيما ينزل بهم من حوادث بآرائهم المحضة أو بقوانين وأعراف غير دينية، فيؤدي ذلك مع طول الأمد إلى الانحراف الجزئي أو الكلي عن الإسلام[2].

فالحاجة إلى الاجتهاد قائمة ما دامت وقائع الحياة تتجدد وما دامت المجتمعات تتغير وتتطور، والنظر الفقهي يدعو إلى فتح باب الاجتهاد في كل ما يستجد من مسائل وأحكام وفق شروط وضوابط تسهل للناس الامتثال لأحكام الإسلام[3].

---

(١) ينظر: منهج استنباط النوازل الفقهية المعاصرة، د. مسفر القحطاني: (ص٥٤).

(٢) ينظر: الثبات والشمول/ د. عابد السفياني، ص (٢١٢).

(٣) منهج استنباط أحكام النوازل الفقهية المعاصرة/ د. مسفر القحطاني: (ص١١٣).

وفي عصرنا الحاضر يتطلب الأمر جهداً مضاعفاً وبحثاً دقيقاً للأقوال والأدلة لمعرفة الأحكام الشرعية للمسائل الاقتصادية والمالية وغيرها من قضايا المجتمع، فهذه التغيرات لابد من مواجهتها بفتح باب الاجتهاد للمجتهدين من أهل الفقه لتقرير قواعد الشرع فيها[١].

ولابد عند البحث في حكم النازلة، من مراعاته حاجات المتجددة ومصالحهم المتغيرة، وفي عدم مراعاتها تعطيل لكثير من مصالح الناس ولذلك تركت بعض الأقوال الفقهية، وعمل بغيرها من الأقوال الضعيفة والمرجوحة في بعض القضايا المعاصرة نظراً لتغير الظروف والأحوال وتبدل المصالح تبعاً لمستجدات العصر ومتغيراته[٢].

إن أحكام الشريعة منها ما هو ثابت لا يتغير وبالتالي لا يجوز الاجتهاد فيه، ومنها ما هو متغير خاضع لاجتهاد المجتهدين بحسب المصلحة، وتختلف هذه الأحكام باختلاف الأشخاص والأحوال والأزمنة والأمكنة.

يقول ابن القيم- رحمه الله-: «الأحكام نوعان:

نوع: لا يتغير عن حالة واحدة هو عليها لا بحسب الأزمنة ولا الأمكنة، ولا اجتهاد الأئمة كوجوب الواجبات وتحريم المحرمات والحدود المقدرة بالشرع على الجرائم ونحو ذلك.. فهذا لا يتطرق إليه تغيير ولا اجتهاد يخالف ما وضع عليه.

والنوع الثاني: ما يتغير بحسب اقتضاء المصلحة له زماناً ومكاناً وحالاً، كمقادير التعزيزات أجناسها وصفاتها، فإن الشارع يقرر فيها بحسب المصلحة...»[٣].

---

(١) ينظر: شريعة الإسلام/ للقرضاوي: (ص٧٧).

(٢) الاجتهاد الفقهي لمجموعة من العلماء ص (٢٤-٢٥).

(٣) ينظر: إغاثة اللهفان من مصايد الشيطان: (١/ ٣٣٠-٣٣١).

ومن ذلك ما يحدث للفتوى من تغير بحسب الأمكنة والأزمنة، وليس في هذا منافاة لثبات أحكامها وقواعدها، بل هو من قبيل الأحكام الخاضعة للتغيير.

وقد راعى الأئمة في أحكامهم وفتاويهم تغير العوائد، والأعراف وما تعم به البلوى[١]، ومن تأمل في كتب فقه النوازل تبين له بوضوح، مراعاة هؤلاء الأئمة لتغير العوائد والأعراف.

وقد جعلها الإمام القرافي رحمه الله قاعدة مجمعاً عليها ينبغي مراعاتها عند الفتيا أو الاجتهاد وفي ذلك يقول: «إن استمرار الأحكام التي تدركها العوائد مع تغير تلك العوائد، خلاف الإجماع وجهالة في الدين، بل كل ما هو في الشريعة يتبع العوائد، يتغير الحكم فيه عند تغير العادة إلى ما تقتضيه العادة المتجددة وليس هذا تجديداً للاجتهاد من المقلدين حتى يشترط فيه أهلية الاجتهاد، بل هذه قاعدة اجتهد فيها العلماء وأجمعوا عليها، فنحن نتبعهم من غير استئناف اجتهاد»[٢].

ويمكن أن تندرج تحت قاعدة: «لا ينكر تغير الأحكام بتغير الأزمان»[٣].

فتغير الأوضاع والأحوال الزمنية له تأثير كبير في كثير من الأحكام الشرعية الاجتهادية لأن ما كان من الأحكام الشرعية مبنياً على عرف الناس وعاداتهم تتغير كيفية العمل بمقتضى الحكم باختلاف العادة عن الزمن السابق، وأما أصل الحكم الثابت بالنص فلا يتغير[٤].

---

(١) مثل: الفتاوى الهندية والمعيار المعرب ومجموع فتاوى شيخ الإسلام وغيرها.

(٢) الإحكام في تمييز الفتاوى عن الأحكام: ص(٢١٨).

(٣) مجلة الأحكام العدلية، المادة (٣٩) وشروحها: للأتاسي: (١/ ٩١)، لعلي حيدر: (١/ ٤٣)، وقواعد الخادمي، وشروحها للقرق أغاجي ص (٦٥)، شرح القواعد الفقهية/ للزرقاء: ص(٢٢٧)، الوجيز/ للبورنو: ص (٢٥٤).

(٤) الوجيز في قواعد الفقه/ للبورنو ص (٢٥٧).

وأما أسباب تغير الأحكام الاجتهادية فنوعان:

الأول: فساد الزمان وانحراف أهله عن الجادة، حيث ينشأ عن ذلك تبدل وتشدد كثير من الأحكام.

الثاني: تغير العادات وتبدل الأعراف وتغير المصلحة وتطور الزمن[١].

ومما سبق، فإن التغير في الأحكام من واقعة إلى واقعة، ليس كما يظنه البعض دليل على الاضطراب في أحكام الشريعة، بل معنى ذلك أن الحكم الشرعي لازم لعلته وسببه وجار معه، وحيث اختلف الزمان أو المكان أو الحال اختلفت الحقيقة والعلة والسبب، فالواقعة حينئذ غير الواقعة والحكم كذلك غير الحكم.

ومما ينبغي للناظر في النوازل، أنه إذا أفتى في واقعة بفتوى مراعياً فيها مصلحة شرعية، فإن عليه أن يعود في فتواه ويغير حكمه فيها في حالة تغير المصلحة التي روعيت في الفتوى الأولى، ولا يخفى أن تغير الفتوى بحسب حيثياته ومناطه المتعلق به[٢].

فيراعي الناظر في النازلة عند اجتهاده تغير الواقع المحيط بالنازلة سواء كان تغيراً زمنياً أو مكانياً أو تغيراً في الأحوال والظروف وعلى الناظر تبعاً لذلك مراعاة هذا التغير في فتواه وحكمه.

وذلك أن كثيراً من الأحكام الشرعية الاجتماعية تتأثر بتغير الأوضاع والأحوال الزمانية والبيئية، فالأحكام مما أوجبها الشرع، تهدف إلى إقامة العدل وجلب المصالح ودرء المفاسد، فهي ذات ارتباط وثيق بالأوضاع والوسائل الزمنية، وبالأخلاق العامة، فكم من حكمٍ كان تدبيراً أو علاجاً ناجحاً لبيئة في زمن معين، فأصبح بعد جيل لا يوصل

---

(١) ينظر: شرح القواعد الفقهية/ للزرقا: (ص١٧٤).

(٢) ينظر: الفتوى في الإسلام/ للقاسمي ص٢٥، تغير الفتوى/ د. محمد بازمول ص٤٣-٤٤.

إلى المقصود منه، أو أصبح يفضي إلى عكسه بتغير الأوضاع والوسائل والأخلاق، ومن أجل هذا أفتى الفقهاء المتأخرون من شتى المذاهب الفقهية في كثير من المسائل بعكس ما أفتى به أئمة مذاهبهم وفقهاؤهم الأولون، وصرح هؤلاء المتأخرون بأن سبب اختلاف فتواهم عمن سبقهم هو اختلاف الزمان وفساد الأخلاق في المجتمعات.. ولو وجد الأئمة الأولون في عصر المتأخرين وعايشوا اختلاف الزمان وأوضاع الناس لعدلوا إلى ما قال المتأخرون[1].

وعلى هذا الأساس أسست القاعدة الفقهية السابقة: «لا ينكر تغير الأحكام بتغير الأزمان».

يقول ابن القيم رحمه الله في فصل "تغير الفتوى واختلافها بحسب تغير الأزمنة والأمكنة والأحوال والنيات والعوائد": «هذا فصل عظيم النفع جداً، وقد وقع بسبب الجهل به غلط عظيم على الشريعة، أوجب من الحرج والمشقة وتكليف ما لا سبيل إليه، ما يعلم أن الشريعة الباهرة التي في أعلى مراتب المصالح لا تأتي إلا به، فإن الشريعة مبناها وأساسها على الحكم ومصالح العباد في المعاش والمعاد، وهي عدل كلها، ومصالح كلها، وحكمه كلها، فكل مسألة خرجت من العدل إلى الجور ومن الرحمة إلى ضدها ومن المصلحة إلى المفسدة، ومن الحكمة إلى العبث، فليست من الشريعة، وإن دخلت فيها بالتأويل»[2].

ولأهمية هذا المبحث، نذكر بعض الضوابط المهمة التي يجب أن يراعيها المجتهد عند تغير الأزمنة أو الأمكنة أو الظروف لتحقق تغير الفتوى عندها، ويمكن أن نوجزها فيما يلي:

---

(١) ينظر: مجموع رسائل ابن عابدين: (٢/ ١٢٣)، المدخل الفقهي العام/ للزرقا: (٢/ ٦٢٣-٦٢٤).

(٢) إعلام الموقعين: (٣/ ١١).

١- أن الأحكام الشرعية القطعية ثابتة لا تتغير بمرور الزمان ولا بتغير الأحوال وكون الحكم الشرعي يختلف من واقعة إلى واقعة بسبب تغير الزمان أو المكان أو الحال ليس معناه أن الأحكام مضطربة، ومتباينة، بل لأن الحكم الشرعي لازم لعلته وسببه وجار معه، فعند اختلاف أحوال الزمان والناس تختلف علة الحكم وسببه فيتغير الحكم بناءً عليه[1].

٢- أن الفتوى لا تتغير بحسب الهوى والتشهي واستحسان العباد واستقباحهم بل لوجود سبب يدعو المجتهد بإعادة النظر في مدارك الأحكام، ومن ثم تتغير الفتوى تبعاً لتغير مدركها، نتيجة لمصالح معتبرة وأصول مرعية ترجح على ما سبق الحكم به.

٣- أن يكون تغير الفتوى مقصوراً على أهل الاجتهاد والفتوى، وليس لأحد قليل العلم أن يتولى هذه المهمة الصعبة، وكلما كان النظر جماعياً من قبل أهل الاجتهاد كان أقرب للحق والصواب[2].

---

(١) ينظر: المرجع السابق: (٣/ ٣٦-٣٧).

(٢) ينظر: تغير الفتوى/ د. بازمول ص٥٦، بحث في تغير الفتوى د. الغطيميل، مجلة البحوث الفقهية عدد (٣٥): ص(٢١-٢٢)، بحث فقه الواقع/ دراسة أصولية فقهيه، د. حسين الترتوي، من مجلة البحوث الفقهية المعاصرة.عدد (٣٤)- ١٤١٨- ص (٧١-١١٤).



المبحث الثاني
تعريف الأطعمة وأنواعها

وفيه مطلبان:

المطلب الأول
تعريف الأطعمة

الأطعمة في اللغة:

جمع طعام، وهو في اللغة كل ما يؤكل مطلقاً[(١)].

وقد يطلق الطعام ويراد به ما يتخذ منه القوت من الحنطة والشعير والتمر[(٢)].

ويطلقه أهل الحجاز والعراق الأقدمون على القمح خاصة[(٣)] وقال جماعة من أهل اللغة[(٤)]: «الطعام يقع على كل ما يطعم حتى الماء، قال تعالى: ﴿إِنَّ ٱللَّهَ مُبْتَلِيكُم بِنَهَرٍ فَمَن شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَن لَّمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُۥ مِنِّيٓ﴾[(٥)].

وقال النبي ﷺ في ماء زمزم: (إنها مباركة، وإنها طعام طعم)[(٦)].

ويقال: طعم الشيء يطعمه طعماً، إذ أكله وذاقه[(٧)].

وإذا استعمل هذا الفعل بمعنى الذواق جاز فيما يؤكل وفيما يشرب[(٨)]، كما في الآية السابقة وعلى هذا فالطعام في اللغة يطلق في الغالب على ما يؤكل وقد يطلق على ما يشرب بقلة.

---

(١) القاموس المحيط/ للفيروز آبادي: (٤/ ١٤٤).

(٢) المعجم الوسيط: (٢/ ٥٦٤).

(٣) لسان العرب/ لابن منظور، مادة (طعم)، (١٥/ ٢٥٦).

(٤) انظر: تهذيب الأسماء واللغات للنووي: (٢/ ١٨٦).

(٥) سورة البقرة، الآية (٢٤٩).

(٦) أخرجه مسلم في صحيحه- كتاب فضائل الصحابة- باب فضائل أبي ذر رضي الله عنه، رقم الحديث (٢٤٧٣).

(٧) تهذيب الأسماء واللغات للنووي: (٢/ ١٨٦).

(٨) تاج العروس، مادة (طعم): (٣/ ٣٧٨).

تعريف الأطعمة في اصطلاح الفقهاء:

يستعمل الفقهاء لفظ "طعام" بمعان مختلفة تبعاً لاختلاف موضعها، ويقصدون به مطعوم الآدميين الذي يطعم للتغذية كالقمح، وما يطعم للتأدم كالزيت، وما يطعم للتداوي والإصلاح كالحبة السوداء والملح، وقد يطلقون لفظ الأطعمة على كل ما يؤكل وما يشرب مما ليس بمسكر، ويقصدون به ما يمكن أكله أو شربه على سبيل التوسع ولو كان مما لا يستساغ ولا يتناول في العادة؛ وقد يقصدون به القوت كالحنطة والذرة والقمح.

ويستعملون الطعام كذلك في الكفارة، لقوله الله تعالى: ﴿فَكَفَّـٰرَتُهُۥٓ إِطْعَامُ عَشَرَةِ مَسَـٰكِينَ﴾[1].

وفي الفدية، كقول الله تعالى: ﴿فَفِدْيَةٌ مِّن صِيَامٍ أَوْ صَدَقَةٍ أَوْ نُسُكٍ﴾[2][3].

ولعل إطلاق الفقهاء لفظ الأطعمة على كل ما يؤكل وما يشرب بما ليس بمسكر هو المتفق مع المعنى اللغوي، وهو الأقرب في تعريف الأطعمة في الاصطلاح[4].

وعلى هذا الإطلاق للأطعمة يدخل في مفهومها، كل ما تخرجه الأرض من زروع وثمار مباحة شرعاً، وكل الحيوانات التي يباح أكلها شرعاً سواء كانت تعيش في البر أو البحر أو في كليهما.

---

(١) سورة المائدة، الآية (٨٩).

(٢) سورة البقرة، الآية (١٩٦).

(٣) ينظر: تبيين الحقائق (١/ ٣٢٧)، حاشية الدسوقي(٢/ ١٣٥)، شرح المنهاج: (٢/ ٤٢٢)، كشاف القناع: (٢/ ٤٢٢)، الموسوعة الفقهية: (٥/ ١٢٣).

(٤) ويخرج بهذا التعريف، كل ما لا يستساغ في العادة ولا يتناول مثل: المسك وقشر البيض والطين والتراب ونحو ذلك. ينظر: الاختيار: (٣/ ٤١)، حاشية الدسوقي: (٤/ ٧٧)، المهذب: (١/ ٤٧٧)، المغني مع الشرح الكبير: (١/ ١٩٤)، (منتهى الإرادات: (٢/ ٣٩٢)، مطالب أولي النهى: (٦/ ٣٠٨).



المطلب الثاني
أنواع الأطعمة

تنقسم الأطعمة إلى نوعين:

النوع الأول: **الأطعمة الحيوانية**: وهي ما كان مصدرها حيوانياً: كاللحوم.

النوع الثاني: **الأطعمة النباتية**: وهي ما كان مصدرها نباتياً: كالثمار.

ويندرج تحت هذا المطلب مسألتان:

المسألة الأولى: أنواع الأطعمة الحيوانية:

ينقسم الحيوان إلى ثلاثة أقسام:

القسم الأول: الحيوان البري:

وهو ما لا يعيش إلا في البر، وهما نوعان:

النوع الأول: أهلي[١]، مثل بهيمة الأنعام[٢].

النوع الثاني: وحشي[٣] وهو أنواع:

الأول: ذوات الأنياب[٤] من السباع، مثل: الأسد، الذئب[٥].

الثاني: ذوات المخالب[٦] من الطيور، مثل: الصقر: النسر.

(١) وهو كل ما ألف المنازل، من أهل بمعنى أنس ينظر، القاموس المحيط: (٢/ ٧٣١).

(٢) البدائع: (٥/ ٣٥)، الشرح الكبير للدردير: (٢/ ١١٥)، المغني: (٨/ ٥٨٥)، الإنصاف:(١/ ٣٧٤).

(٣) من الوحشة وهي الخلوة – القاموس المحيط: (٣/ ٢٣١).

(٤) الناب: السن الذي خلف الرباعية، جمعة أنياب، ينظر: المرجع السابق: (٣/ ٢٢٥).

(٥) مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٠)، المغني: (٨/ ٥٨٧).

(٦) المخلب، هو ظفر كل سبع من الماشي والطائر، أو هو لما يصيد من الطير ينظر: البدائع: (٥/ ٣٩). نهاية المحتاج (٨/ ١٤٤)، المقنع: (٣/ ٥٢٧)، المحلى: (٧/ ٤٠٣).

الثالث: غير ذوات الأنياب مثل: الظباء وبقر الوحش[١].

الرابع: ذوات الأظفار، مثل الأنعام، الحمام[٢].

القسم الثاني: الحيوان المائي:

وهو ما لا يعيش إلا في الماء[٣]، وعيشه خارجه كعيش المذبوح، كالسمك والحيتان[٤] وهو نوعان:

النوع الأول: ذوات السموم، مثل الحيات السامة، الأسماك السامة[٥].

النوع الثاني: غير ذوات السموم، مثل: سائر السمك، الحيتان.

القسم الثالث: ما كان يعيش في البر والبحر:

وهو نوعان:

النوع الأول: ما له دم سائل مثل: السلحفاة[٦] - البط - الأوز.

النوع الثاني: ما ليس له دم سائل مثل: السرطان[٧].

---

(١) ينظر البدائع: (٥/ ٣٨)، حاشية بن عابدين: (١/ ١٤٨)، نهاية المحتاج: (٨/ ٤٣)، المقنع: (١١/ ٦٦).

(٢) المحلى: (٤/ ٤٠٥).

(٣) سواء كان ملحاً أو عذباً من البحار أو الأنهار أو الآبار أو غيرها.

(٤) ينظر تفسير القرطبي: (٦/ ٣١٨) ومغني المحتاج: (٤/ ٢٩٧) والمغني: (٨/ ٥٧١) والمحلى: (٧/ ٣٩٣).

(٥) الشرح الصغير للدردير: (٣/ ١٨٣)، ومطالب أولى النهى: (٦/ ٣٠٩).

(٦) السلحفاة: بضم السين وكسرها مع فتح اللام وسكون الحاء، وهي معربة عن لفظ: سولاح باي "بالفارسية" (محيط المحيط): (٢/ ٧٧).

(٧) المقنع لابن قدامه: (٣/ ٥٢٩) ومطالب أولى النهى: (٦/ ٣١٥).

المسألة الثانية: أنواع الأطعمة النباتية:

الأطعمة النباتية نوعان:

النوع الأول: الأطعمة النباتية البرية:

فالأطعمة النباتية البرية تشمل الحبوب بجميع أنواعها[١]، والثمار بمختلف أصنافها[٢] وجميع ما تنبت الأرض[٣] مما هو طيب مباح قال تعالى: ﴿وَهُوَ ٱلَّذِىٓ أَنزَلَ مِنَ ٱلسَّمَآءِ مَآءً فَأَخْرَجْنَا بِهِۦ نَبَاتَ كُلِّ شَىْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُّخْرِجُ مِنْهُ حَبًّا مُّتَرَاكِبًا وَمِنَ ٱلنَّخْلِ مِن طَلْعِهَا قِنْوَانٌ دَانِيَةٌ وَجَنَّٰتٍ مِّنْ أَعْنَابٍ وَٱلزَّيْتُونَ وَٱلرُّمَّانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَٰبِهٍ ۗ ٱنظُرُوٓا۟ إِلَىٰ ثَمَرِهِۦٓ إِذَآ أَثْمَرَ وَيَنْعِهِۦٓ ۚ إِنَّ فِى ذَٰلِكُمْ لَءَايَٰتٍ لِّقَوْمٍ يُؤْمِنُونَ﴾[٤].

فأنزل الله من السماء الماء، وأنبت به كل شيء مما يأكل الناس والأنعام، وذكر سبحانه في الآيات عموم ما ينبت من الماء من أنواع الأشجار والنبات، وذكر الزرع والنخل لكثرة نفعهما وكونهما قوتاً، فأخرج من ذلك النبات الخضر الحب المتراكب، من بر وشعير وذرة وأرز، وغير ذلك من أصناف الزرع، كذلك أخرج بالماء الأعناب والزيتون والرمان، وهذه من الأشجار الكثيرة النفع، وخصها بالذكر لبيان عظيم نفعها[٥].

فامتنان الله على الخلق بإنباتها لهم من الأرض دليل إباحتها، كذلك قال الله تعالى في سورة النحل: ﴿يُنۢبِتُ لَكُم بِهِ ٱلزَّرْعَ وَٱلزَّيْتُونَ وَٱلنَّخِيلَ وَٱلْأَعْنَٰبَ وَمِن كُلِّ ٱلثَّمَرَٰتِ﴾[٦].

---

(١) مثل: القمح، الذرة، الشعير، الأرز ونحوها.

(٢) مثل الأعناب، والتمور وجميع أنواع الفواكه.

(٣) مثل: الثوم والبصل والقثاء ونحو ذلك.

(٤) سورة الأنعام، الآية (٩٩).

(٥) انظر: تفسير ابن كثير: (٢/ ١٥٢)، تيسير الكريم الرحمن لابن سعدي ص ٢٦٧.

(٦) سورة النحل، الآية (١١).

وقال تعالى فيما تنبت الأرض على لسان بني إسرائيل: ﴿فَٱدْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلْأَرْضُ﴾[1].

والمقصود بما تنبت الأرض: أي نباتها الذي ليس بشجر يقوم على ساقه، ﴿وَقِثَّآئِهَا﴾: أي الخيار، ﴿وَفُومِهَا﴾ أي الثوم وغيره مما يلحق به[2].

أما بالنسبة لحكم هذه النباتات فيمكن تقسيمها إلى ثلاثة أقسام:

[١] النباتات البرية الطيبة وتشمل:

الحبوب بجميع أنواعها والثمار بجميع أنواعها وما تنبت الأرض مما هو طيب طاهر فهو مباح.

[٢] النباتات البرية الضارة وتشمل:

جميع النباتات التي ثبت ضررها شرعاً وهي نوعان:

(أ) النباتات البرية السامة، مثل:

* **الحرمل**[3]: فلا يجوز تناوله، فبذوره سامة تسبب الهلوسة، ولا مانع من استعماله مع البخور المفيد لعلاج بعض الأمراض الحلقية[4].

* **عن الديك**[5]: وحكمه كالحرمل بل أشد، فيحرم تناوله بسبب آثاره السامة عند ابتلاعه، فهو يؤدي إلى القيء والتشنج المؤدي للوفاة[6].

---

(١) سورة البقرة، الآية (٦١).

(٢) تيسير الكريم الرحمن: ص(٢٦٧).

(٣) هو نبات صحراوي معروف يكثر في شبه الجزيرة العربية، ينظر، مختار الصحاح: ص(١٢٤).

(٤) كعلاج الزكام وأمراض الجيوب الأنفية ، ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية: ص(٧٣٨).

(٥) وهو نبات بري ، ينظر: موسوعة النباتات الطبية: ص(١٩٢) .

(٦) ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية ص (٧٣٨).

* **الشوكران**[١]: لا يجوز تناوله لاحتوائه على مواد سامة تسبب شلل في العضلات.

* **الفطر السام**: وهو نبات معروف بسميته، يحرم أكله وكذلك جميع الثمار السامة.

(ب) النباتات البرية المسكرة أو المخدرة، مثل:

* **الكوكا**[٢]: يحرم تناوله، لأنه مخدر للجهاز العصبي فهو ضار محرم.

* **الخشخاش**[٣]: يحرم تناوله، لأضراره العديدة.

* **القنب**[٤]: يحرم تناوله، لأنه مخدر ضار ويؤدي إلى الإدمان.

* **القات**[٥]: يحرم تناوله لأضراره الصحية والطبية وهو مخدر ومنبه.

* **التبغ**[٦]: وهو محرم لضرره على الصحة.

[٣] النباتات البرية المتنجسة:

وقد ذكر الحنابلة ذلك بقولهم: «ما سقي أو سمد بنجس من زرع أو ثمر فهو محرم لتنجسه، ولا يحل حتى يسقى بعد ذلك بماء طاهر يستهلك عين النجاسة...»[٧].

---

(١) وهو المسمى بالبنج في الوقت الحاضر ينظر موسوعة النباتات الطبية ص (١٩٧).

(٢) هي مادة سامة قاتلة إذا تناول ١ جم منها تقتل متناولها، ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل ص(٧٣٩).

(٣) وهو نبات يستخرج منه مادة مخدرة "الأفيون" وتتكون من مركبات ضارة، ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، ص (٧٣٦).

(٤) نبات يستخرج منه بعض أنواع المخدر المعروف بالحشيش، ينظر: المرجع السابق ص (٧٤٠).

(٥) مادة نباتية منبهة تحتوي في تركيبها على مواد متعددة سامة، يستعمل مضغاً في الغالب، معجم لغة الفقهاء ص (٣٢١).

(٦) وهو نبات يصنع منه (الدخان) ينظر: معجم لغة الفقهاء ص (١٩٢).

(٧) الإنصاف: (١١/ ٨٦) المغني مع الشرح (١١/ ٨٢).

قال ابن تيميه: «والزرع المسقي بالنجس إذا سقي بالماء الطاهر وغير ذلك، فإنه يزول حكم التنجيس»[(١)][(٢)].

النوع الثاني: الأطعمة النباتية البحرية:

وتشمل كل ما نبت في البحر وكان نافعاً فيباح تناوله، باستثناء بعض الطحالب البحرية السامة ونحوها.

---

(١) (٢١/ ٦٠١).

(٢) والنبات إذا سقي بالنجس أو سمد به، قد اختلف فيه العلماء، فذهب المالكية والشافعية إلى إباحة الزروع، والثمار المسقية بالنجاسات، وذهب الحنابلة إلى حرمتها، وسيأتي التفصيل في المسألة في الفصل الثاني من البحث، ينظر: حاشية الدسوقي: (١/ ٥٢)، مواهب الجليل: (١/ ٩٧)، مغني المحتاج: (٤/ ٣٠)، حاشية البجيرمي: (٤/ ٣٠٧).

المبحث الثالث
حكم الأصل في الأطعمة وقواعدها وضوابطها

وفيه مطلبان:

المطلب الأول
الأصل في الأطعمة

لمعرفة الأصل في الأطعمة، لابد من معرفة الأعيان بعد ورود الشرع إذا لم يرد فيها نص هل الأصل فيها الإباحة أو الحرمة أو الوقف، وقد اختلف العلماء في هذه المسألة على ثلاثة أقوال:

القول الأول: إن الأعيان بعد ورود الشرع، والتي لم يرد فيها نص هي على الحظر، وممن قال بذلك الحنفية[١] وبعض الحنابلة[٢] وبعض المعتزلة[٣].

القول الثاني: إنها على الوقف، وممن قال به بعض الحنفية[٤] وبعض الشافعية[٥] وبعض الحنابلة[٦].

القول الثالث: إن الأصل في الأعيان بعد ورود الشرع الإباحة، وهو قول جمهور العلماء من المالكية[٧] والشافعية[٨] والحنابلة[٩].

---

(١) ينظر: كشف الأسرار: (٣/ ٣٧٧)، أصول السرخسي: (٢/ ١٤٧)، تيسير التحرير: (٤/ ١٧٧).

(٢) ينظر: روضة الناظر مع شرحها نزهة العاطر، (١/ ١٧٧)، المدخل إلى مذهب الإمام أحمد:ص٦٤.

(٣) ينظر: المعتمد / لأبي الحسين البصري: (٢/ ٨٦٨)، المستصفى/ : (١/ ٦٣).

(٤) ينظر: أصول السرخسي: (٢/ ١٤٧)، تيسير التحرير: (٤/ ١٤٧).

(٥) ينظر: إرشاد الفحول ص٦٤.

(٦) ينظر: المدخل إلى مذهب الإمام أحمد ص ٦٤.

(٧) ينظر: تنقيح الفصول ص٤٤٧، تقريب الوصول إلى علم الأصول/ لابن جزي ص٣٩١.

(٨) ينظر: المستصفى (١/ ٢٢٢)، المحصول: (٢/ ٢٢٥)، الأشباه والنظائر/ للسيوطي: ص٤٤.

(٩) ينظر: مجموع الفتاوى: (١١/ ٣٤)، أعلام الموقعين: (١/ ٣٧٨)، شرح الكوكب المنير: (٤/ ٤٠٥).

جاء في التحرير: «والمختار أن الأصل الإباحة عند جمهور الحنفية والشافعية»[1].

وإليه مال ابن عابدين في حاشيته فقال: «المختار أن الأصل الإباحة عند الجمهور من الحنفية»[2].

وقال السيوطي: «قاعدة، والأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم»[3].

وقال ابن حجر: «الأصل في الأشياء بعد ورود الشرع الإباحة»[4].

وقال شيخ الإسلام ابن تيمية: «الأصل في جميع الأعيان الموجودة على اختلاف أصنافها وتباين أوصافها أن تكون حلالاً مطلقاً للآدميين، وهذه كلمة جامعة، ومقالة عامة، وقضية فاصلة، عظيمة المنفعة واسعة البركة، يفزع إليها حملة الشريعة، فيما لا يحصى من الأعمال وحوادث الناس»[5].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الأعيان قبل ورود الشرع على الحظر بالكتاب والسنة.

الدليل الأول: من الكتاب، قال الله تعالى: ﴿وَلَا تَقُولُواْ لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتُكُمُ ٱلْكَذِبَ هَـٰذَا حَلَـٰلٌ وَهَـٰذَا حَرَامٌ لِّتَفْتَرُواْ عَلَى ٱللَّهِ ٱلْكَذِبَ ۚ إِنَّ ٱلَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى ٱللَّهِ ٱلْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾[6].

---

(1) (4/ 172).

(2) (1/ 105).

(3) الأشباه والنظائر ص 60.

(4) الفتح المبين ص 204.

(5) مجموع الفتاوى: (21/ 535).

(6) سورة النحل، الآية (116).

وجه الاستدلال من الآية: «أن الله تعلى أخبر بأن التحريم والتحليل ليس إلينا وإنما هو إليه فلا نعلم الحلال والحرام إلا بإذنه»[١].

نوقش هذا الاستدلال: «بأن القائلين بالإباحة لم يقولوا بذلك من جهة أنفسهم، بل قالوه بالدليل الذي استدلوا به من كتاب الله وسنة نبيه عليه الصلاة والسلام، فلا ترد هذه الآية عليهم، ولا تعلق لها بمحل النزاع»[٢].

الدليل الثاني: ما جاء عن النعمان بن بشير رضي الله عنهما قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول: (**إن الحلال بين وإن الحرام بين، وبينهما مشتبهات لا يعلمهن كثير من الناس فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه، ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام، كالراعي يرعى حول الحمى يوشك أن يرتع فيه، ألا وإن لكل ملك حمى، إلا وأن حمى الله محارمه...**)[٣].

وجه الاستدلال: إنه ﷺ أرشد إلى ترك ما بين الحلال والحرام ولم يجعل الأصل فيه أحدهما.

نوقش هذا الاستدلال: بأن الدليل غير موافق لما يقولون لأنهم يقولون بالتحريم، والحديث لم يجعل الأصل في ذلك التحريم[٤].

الدليل الثالث: قوله ﷺ: (**فإن دماءكم وأموالكم وأعراضكم عليكم حرام..**)[٥].

---

(١) إرشاد الفحول، ص (٣٥٢).

(٢) المرجع السابق.

(٣) رواه البخاري - كتاب الإيمان - باب فضل من استبرأ لدينه: (١/ ١٦) رواه أيضاً في كتاب - البيوع - باب الحلال بين والحرام بين وبينهما مشتبهات: (٣/ ٤٦)، رواه مسلم كتاب المساقاه - باب أخذ الحلال وترك الشبهات: (٥/ ٥٠).

(٤) إرشاد الفحول ص (٢٥٢).

(٥) رواه البخاري - كتاب العلم - باب ليبلغ الشاهد الغائب: (١/ ٢٧) رواه مسلم في صحيحه - كتاب القسامة - باب تغليظ الدماء والأعراض والأموال: (٥/ ١٠٨).

وجه الاستدلال: أنه ﷺ جعل هذه الأشياء محرمة ولم يقل أنها مباحة[١].

نوقش هذا الاستدلال: بأنه خارج محل النزاع، لأنه خاص بالأموال التي قد صارت مملوكة لمالكيها ولا خلاف في تحريمها على الغير، وإنما النزاع في الأعيان التي خلقها لعباده ولم تصر في ملك أحد منهم، وذلك كالحيوانات التي لم ينص الله عز وجل على تحريمها، وكالنباتات التي تنبتها الأرض، مما لم يدل دليل على تحريمها ولم تضر مستعملها بل مما تنفعه[٢].

الدليل الرابع: إن التصرف في ملك الغير بغير إذنه لا يصح ، والله سبحانه وتعالى هو المالك، ولم يأذن ، يدل على قوله تعالى: ﴿لِّلَّهِ مَا فِي ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَمَا فِي ٱلْأَرْضِ﴾[٣].

فالسماء وما فيها، والأرض وما فيها ملك لله سبحانه وتعالى، فلا يجوز التصرف في شيء من ذلك إلا بإذنه.

نوقش هذا الاستدلال: بأن قوله تعالى: ﴿خَلَقَ لَكُم مَّا فِي ٱلْأَرْضِ جَمِيعًا﴾[٤]، إذن منه تعالى بما فيها[٥].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني وهم من قال بالوقف بما يأتي:

الدليل الأول: قوله ﷺ: (**إن الحلال بين وإن الحرام بين وبينهما أمور مشتبهات...**)[٦].

---

(١) إرشاد الفحول ص (٢٥٢).

(٢) المرجع السابق.

(٣) سورة البقرة، الآية (٢٨٤) .

(٤) سورة البقرة، الآية (٢٩).

(٥) سلم الوصول لشرح نهاية السول: (٤/ ٣٥٣) .

(٦) تقديم تخريجه ص(٤٨).

وجه الاستدلال: أنه ﷺ ذكر هنا أن الحلال بين وأن الحرام بين وبينهما متشابه، وحذر من التشابه، فهذا يقتضي التوقف فيه، وهو ما بين الحلال والحرام وأن لا نأخذ به والقول بالإباحة أخذ بالمتشابه المنهي عنه[١].

ونوقش هذا الاستدلال: بأن الله سبحانه وتعالى قد بين حكم ما سكت عنه بأنه حلال، وليس المراد بقوله ﷺ: **(وبينهما مشتبهات)**: إلا ما لم يدل الدليل على أنه حلال أو حرام، بل تنازعه أمران أحدهما يدل على إلحاقه بالحلال والآخر يدل على إلحاقه بالحرام كما يقع ذلك عند تعرض الأدلة، أما ما سكت عنه فهو مما عفا عنه[٢].

الدليل الثاني: تعارض الأدلة: حيث إن بعضها يدل على الإباحة، بعضها يدل على التحريم، فيؤخذ بالوقف لتكافئها.

ونوقش هذا الاستدلال: بأنه لا تعارض مع وجود المرجح[٣] وهو أدلة من قال بالإباحة فهي أرجح لصحتها ودلالتها على نفس الدعوى.

أدلة القول الثالث:

واستدل أصحاب القول الثالث - من قال بالإباحة - بالكتاب والسنة والإجماع والمعقول.

الدليل الأول: من الكتاب : قول الله تعالى: ﴿هُوَ ٱلَّذِى خَلَقَ لَكُم مَّا فِى ٱلْأَرْضِ جَمِيعًا﴾[٤].

---

(١) إرشاد الفحول، ص (٢٥٢).

(٢) المرجع السابق، نفس الصفحة .

(٣) سلم الوصول لشرح نهاية السول: (٤/ ٣٥٣).

(٤) سورة البقرة، آية (٢٩) .

وجه الاستدلال: أنه تعالى أخبر أنه خلق جميع ما في الأرض للناس مضافاً إليهم باللام، واللام حرف إضافة توجب اختصاص المضاف بالمضاف إليه واستحقاقه إياه من الوجه الذي يصلح له، وهذا المعنى يعم موارد استعمالها كقولهم المال لزيد، وما أشبه ذلك، فيجب أن يكون الناس مملكين لجميع ما في الأرض، فضلاً من الله ونعمة باستثناء الخبائث لم فيها من الإفساد، ويبقى الباقي مباحاً بموجب الآية[1].

قال صاحب تفسير المنار: «هذه الآية هي نص الدليل القطعي على القاعدة المعروفة عند الفقهاء: «أن الأصل في الأشياء المخلوقة الإباحة» والمراد إباحة الانتفاع بها أكلاً وشرباً ولباساً وتداوياً وركوباً وزينة»[2].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿وَسَخَّرَ لَكُم مَّا فِي ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَمَا فِي ٱلْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ..﴾[3].

وجه الاستدلال من الآية: أن الله سخر هذه الأرض وما فيها للناس لينتفعوا به، فيجوز انتفاعنا به وهذا هو معنى الإباحة[4].

الدليل الثالث: قول الله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا۟ مِمَّا ذُكِرَ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا ٱضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ﴾[5].

وجه الاستدلال من الآية من وجهين:

الوجه الأول: أنه تعالى وبخهم وعنفهم على ترك الأكل مما ذكر اسم الله عليه، قبل أن يحله باسمه الخاص، فلو لم تكن الأشياء مطلقة مباحة، لم يلحقهم ذم ولا توبيخ، إذا لو كان حكمها مجهولاً أو كانت محظورة لم يكن ذلك.

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٣٥).

(٢) (١/ ٢٤٧).

(٣) سورة الجاثية، الآية (١٣).

(٤) تفسير المنار: (٦/ ١٦٨).

(٥) سورة الأنعام، الآية (١١٩).

الوجه الثاني: أنه قال: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ﴾ والتفصيل التبيين، فبين أنه بين المحرمات، فما لم يبين تحريمه ليس بمحرم، وما ليس بمحرم فهو حلال، إذ ليس إلا حلال أو حرام[١].

الدليل الرابع: قول الله تعالى: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ ٱللَّهِ ٱلَّتِىٓ أَخْرَجَ لِعِبَادِهِۦ وَٱلطَّيِّبَٰتِ مِنَ ٱلرِّزْقِ﴾[٢].

والاستدلال بالآية من وجهين:

١- إن الاستفهام في الآية للإنكار قطعاً، وإنكار التحريم يقتضي انتفاءه فتتعين الإباحة.

٢- أن كلمة: ﴿زِينَةَ ٱللَّهِ﴾ من ألفاظ العموم، فتعم كل زينة أخرجها الله لعباده[٣].

قال الشوكاني رحمه الله: «فإنه سبحانه أنكر على من حرم ذلك، فوجب ألا تثبت حرمته، وإذا لم تثبت حرمته امتنع ثبوت الحرمة في فرد من أفراده، لأن المطلق جزء من المقيد، فلو ثبتت الحرمة في فرد من أفراده، لثبتت الحرمة في زينة الله وفي الطيبات من الرزق، وإذا انتقت الحرمة بالكلية ثبتت الإباحة[٤].

وجاء في شرح نهاية السول: «ومعنى الآية، أي قل يا محمد على طريق الإنكار على من حرم ومنع زينة الله من الثبات وكل ما يتجمل به، و﴿ٱلَّتِىٓ أَخْرَجَ لِعِبَادِهِۦ﴾ أي خلقها لهم لنفعهم من النبات كالقطن والكتان، ومن الحيوان كالحرير والصوف ومن المعادن كالخواتم والدروع. والطيبات من الرزق: أي المستلذات من المأكل والمشارب من لحوم الحيوانات وشحومها وألبانها.

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٣٦).

(٢) سورة الأعراف، الآية (٣٢).

(٣) إرشاد الفحول، ص ٢٥١، نهاية السول:(٣/ ١٢٨).

(٤) إرشاد الفحول ص ٢٥١.

فدلت الآية على أن الأصل في المطاعم والملابس.. الإباحة، لأن الاستفهام في ﴿مِنْ﴾ للإنكار..»[(١)].

الدليل الخامس: قول الله تعالى: ﴿ٱلْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ ٱلطَّيِّبَٰتُ﴾[(٢)].

وجه الاستدلال من الآية: ليس المراد بالطيب في الآية الحلال، وإلا لزم التكرار، فوجب تفسيره بما يستطاب طبعاً، وذلك يقتضي حل المنافع بأسرها[(٣)].

الدليل السادس: قول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِى مَآ أُوحِىَ إِلَىَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ فَمَنِ ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾[(٤)].

وجه الاستدلال من الآية: أنه تعالى بين أن ما لم يوجد تحريمه ليس بمحرم، وما لم يحرم فهو حلال.

قال الشوكاني في بيان وجه الاستدلال من هذه الآية: «فجعل سبحانه الأصل الإباحة والتحريم مستثنى»[(٥)].

الدليل السابع: ومن السنة: فقد استدلوا بما يأتي:

١ - ما جاء في الصحيحين عن سعد بن أبي وقاص، أن النبي ﷺ قال: **(إن من أعظم المسلمين جرماً، من سأل عن شيء لم يحرم فحرم من أجل مسألته)**[(٦)].

---

(١) سلم الوصول لشرح نهاية السول: (٤/ ٣٥٤).

(٢) سورة المائدة، الآية (٥).

(٣) إرشاد الفحول ص (٢٥١).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٥) إرشاد الفحول ص ٢٥١.

(٦) رواه البخاري واللفظ له - كتاب الاعتصام - بابا ما يكره من كثرة السؤال وتكلف مالا يعنيه (٩/ ٧٧)، ورواه مسلم - كتاب الفضائل - باب توقيره ﷺ وترك إكثار سؤاله عما لا ضرورة إليه: (٧/ ٩١).

وجه الاستدلال منه: أنه ﷺ بين أن الأشياء، لا تحرم إلا بتحريم خاص، لقوله: (لم يحرم)، ودل ذلك على أن التحريم قد يكون لأجل المسألة، فبين بذلك أنها بدونه ليست محرمة، وهو المقصود[١].

الدليل الثامن: ما روي عن سلمان الفارسي رضي الله عنه قال: سئل رسول الله ﷺ عن السمن والجبن والفراء، فقال: (**الحلال ما أحل الله في كتابه، والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه، فهو مما عفا عنه**)[٢].

والاستدلال من هذا الحديث: كما ذكر ذلك ابن تيمية ـ من وجهين:

الأول: أنه ﷺ أفتى بالإطلاق فيه.

الثاني: أن قوله ﷺ وما سكت عنه، فهو مما عفا عنه، نص فيما سكت عنه، فلا إثم عليه فيه، وتسميته عفواً، كأنه - والله أعلم - لأن التحليل بعد الإذن في التناول بخطاب خاص، والتحريم المنع من التناول كذلك، والمسكوت عنه لم يؤذن بخطاب يخصه ولم يمنع منه، فيرجع إلى الأصل وهو أن لا عقاب إلا بعد الإرسال ، وإذا لم يكن فيه عقاب لم يكن محرماً[٣].

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٣٧).

(٢) رواه الترمذي: كتاب اللباس باب ما جاء في لبس الفراء: ص ٥٢٤ برقم: (١٧٣٢) ، رواه ابن ماجة في كتاب الأطعمة ـ باب أكل الجبن والسمن ـ (٢/ ١١٧)، برقم: (٣٣٦٧)، وقال الترمذي: «حديث غريب لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه»، وروى سفيان وغيره عن سليمان التيمي عن أبي عثمان النهدي عن سلمان قوله. وكأن الحديث الموقوف أصح، وسألت البخاري عن هذا الحديث فقال: « ما أراه محفوظاً، روى سفيان عن سليمان التيمي عن أبي عثمان عن سلمان موقوفاً، قال البخاري فيه: سيف بن هارون مقارب الحديث» ينظر: سنن الترمذي ص ٥٢٤.

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٣٨) .

الدليل التاسع: ما جاء عن أبي ثعلبة الخشني رضي الله عنه[1] عن رسول الله ﷺ قال: **(إن الله فرض فرائض فلا تضيعوها، وحد حدوداً فلا تعتدوها وحرم أشياء فلا تنتهكوها، وسكت عن أشياء رحمة لكم من غير نسيان فلا تبحثوا عنها)**[2] .

وجه الاستدلال منه: أنه عليه الصلاة والسلام بين أن ما سكت الله عنه، بعد الشرع إنما هو مباح رحمة بنا وتخفيفاً عنا، فلا نبحث عن السؤال عنه، وهذا دليل على إباحته[3].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: قال ابن رجب: « هذا الحديث من رواية مكحول عن أبي ثعلبة الخشني وله علتان:

أحدهما: أن مكحولاً لم يصح له السماع من أبي ثعلبة، ذكر ذلك أبو مسهر الدمشقي؛ وأبو نعيم الحافظ وغيرهما.

الثاني: أنه اختلف في رفعه ووقفه على أبي ثعلبة، ورواه بعضهم عن مكحولاً من قوله»[4].

---

(١) هو أبو ثعلبة الخشني صحابي مشهور، ومعروف بكنيته، واختلف في اسمه واسم أبيه اختلافاً كثيراً، وذكر الدارقطني أنه جرثوم بن ناشر، توفي سنة ٧٥هـ، ينظر: الإصابة في تميز الصحابة: (٧/ ٢٨).

(٢) أخرجه الدارقطني في سننه ـ كتاب الأحكام ، باب معرفة الحلال من الحرام، (٤/ ١٨٣)، الطبراني في المعجم الكبير ـ كتاب الأحكام ، باب في اتباع الكتاب والسنة:(٢/ ٥٨٩)، البيهقي في سننه ـ كتاب الطهارة، باب إذا خالطه طاهر والتطهير بالماء: (١٠/ ١٢)، والهيثمي في المجمع ـ باب في اتباع الكتاب والسنة: (١٧١٨) والشوكاني في السيل الجرار ـ كتاب الأطعمة: (٤/ ١٠٨) قال الهيثمي: «فيه مكحول مدلس، وقد عنعنه، وهو أيضاً لم يسمع من أبي ثعلبة ورجاله رجال الصحيح»، (١/ ١٧١). وصححه ابن الصلاح وممن حسنه الحافظ أبوبكر السمعاني في أماليه " ينظر الفتح المبين": ص(٢٠٢) ، وقال عنه النووي في الأربعين النووية: «حديث حسن»، ينظر جامع العلوم والحكم: ص(٣٢٥).

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٥٣).

(٤) جامع العلوم والحكم، ص٣٢٥.

أجيب عنه:

قال الدار قطني: «الأشبه بالصواب، المرفوع، قال: وهو أشهر»[١].

وإذا كان المسكوت عنه- بناءً على هذا الحديث- مباحاً فهو الأصل، ولذلك كان النبي عليه الصلاة والسلام يكره السؤال وينهي عنه خوفاً أن يفرض على الأمة.

وقد أورد الشاطبي رحمه الله فصلاً كاملاً في بيان أن الإكثار من الأسئلة مذموم، وذكر الأدلة على ذلك من الكتاب والسنة وكلام السلف الصالح[٢].

الدليل العاشر: الإجماع:

قال شيخ الإسلام بن تيميه-: «الصنف الثالث من الأدلة على أن الأصل الإباحة، إتباع سبيل المؤمنين.. ولست أعلم خلاف أحد من علماء السلف في أن ما لم يجيء دليل بتحريمه فهو مطلق غير محجور، وقد نص على ذلك كثير ممن تكلم في أصول الفقه وفروعه، وأحسب بعضهم ذكر في ذلك الإجماع يقيناً .. فإن قيل: كيف يكون في ذلك إجماع وقد علمت اختلاف الناس في الأعيان قبل مجيء الرسل وإنزال الكتب، هل الأصل فيها الحظر أو الإباحة أو لا يدري ما الحكم فيها، أو أنه لا حكم لها أصلاً واستصحاب الحال دليل متبع، وأنه قد ذهب بعض من صنف في أصول الفقه.. على أن حكم الأعيان الثابت لها قبل الشرع مستصحب بعد الشرع، وأن من قال بأن الأصل في الأعيان الحظر، استصحب هذا الحكم حتى يقوم دليل الحل؟

فأقول هذا القول متأخر لم يؤثر أصله عن أحد من السابقين،، ممن له قدم وذلك أنه قد ثبت أنها بعد مجيء الرسل على الإطلاق، وقد زال حكم ذلك الأصل بالأدلة السمعية.. ولست أنكر أن بعض من لم يحط علماً بمدارك الأحكام.. ربما سحب ذيل ما قبل الشرع

---

(١) سنن الدارقطني: (٤/ ١٨٣).

(٢) ينظر: الموافقات: (٤/ ٣١٣).

على ما بعده إلا أن هذا غلط قبيح.. لا يهتك حريم الإجماع»[1].

وأما المعقول:

١- فهو أن الله سبحانه وتعالى: إما أن يكون خلق هذه الأعيان لحكمه، أو لغير حكمه، والثاني باطل لقوله تعالى: ﴿وَمَا خَلَقْنَا ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَٱلْأَرْضَ وَمَا بَيْنَهُمَا لَٰعِبِينَ﴾[2] فثبت أنها مخلوقة لحكمة، ولا تخلو هذه الحكمة إما أن تعود بالنفع إليه سبحانه أو إلينا، والأول باطل فثبت أنه إنما خلقها لينتفع بها المحتاجون إليها، وإذا كان كذلك كان نفع المحتاج مطلوب الحصول أينما كان، فإن منع منه فإنما هو لرجوع ضرورة إلى المحتاج إليه، وذلك بأن ينهي الله عنه، فثبت أن الأصل في المنافع الإباحة.

ثم إن هذه الأشياء إذا ثبت خلوها من الضرر، كانت مباحة كسائر ما نص على تحليله، وهذا الوصف قد دل على تعلق الحكم به النص، وهو قوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[3].

فكل ما فيه نفع فهو طيب، وكل ما فيه ضرر فهو خبيث، فالنفع يناسب التحليل، والضرر يناسب التحريم. فالتحريم يدور مع المضار وجوداً في الميتة والدم ولحم الخنزير وغيرها مما يضر، وعدماً في الأنعام والألبان وغيرها[4].

الترجيح:

بعد عرض أقوال العلماء في هذه المسألة وأدلتهم وما أورد عليها من مناقشة، ويظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثالث وهو أن الأصل في الأشياء الإباحة لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشة في الجملة، وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

---

(١) مجموع الفتاوي: (٢١/ ٥٣٨-٥٣٩).

(٢) سورة الدخان، الآية (٣٨).

(٣) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٤) ينظر مجموع الفتاوي: (٢١/ ٢٤٠).



المطلب الثاني
القواعد والضوابط المتعلقة بالأطعمة

القواعد المتعلقة بالأطعمة:

تبين لنا مما سبق أن الأصل في الأعيان الإباحة، ولا يصار إلى التحريم إلا بدليل خاص من الكتاب أو السنة أو الإجماع أو القياس.

وفيما يلي نذكر جملة من القواعد أو الأصول التي يعرف في ضوئها الأطعمة المحرم أكلها شرعاً، والمباحة كذلك، منها:

الأصل الأول: نصوص القرآن الكريم:

فمن نصوص القرآن الكريم في تحريم بعض الأطعمة: قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ وَٱلنَّطِيحَةُ وَمَآ أَكَلَ ٱلسَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى ٱلنُّصُبِ..﴾(١).وقوله تعالى: ﴿أُحِلَّتْ لَكُم بَهِيمَةُ ٱلْأَنْعَٰمِ..﴾(٢). وقوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾ (٣).

وقوله تعالى: ﴿إِنَّمَا ٱلْخَمْرُ وَٱلْمَيْسِرُ وَٱلْأَنصَابُ وَٱلْأَزْلَٰمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ ٱلشَّيْطَٰنِ فَٱجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾(٤).

الأصل الثاني: السنة النبوية:

فمن نصوص السنة في التحريم ما يأتي:

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) سورة المائدة، الآية (١).

(٣) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٤) سورة المائدة، آية (٩٠).

١ - عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله ﷺ عن كل ذي ناب من السباع، وعن كل ذي مخلب من الطير)[١].

٢ - ما رواه جابر بن عبد الله رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله ﷺ يوم خيبر عن لحوم الحمر الأهلية ورخص في لحوم الخيل)[٢].

٣ - ما رواه ابن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله ﷺ قال: (كل مسكر خمر وكل خمر حرام)[٣].

الأصل الثالث: الإجماع:

أما الدليل من الإجماع فهو اتفاق الأمة على إباحة بعض الأطعمة ومن ذلك:

١ - اتفاق الأمة على إباحة أكل الأنعام[٤] والمقصود بها الإبل والبقر والغنم[٥]، فهي حلال بإجماع المسلمين المستند إلى نصوص كثيرة منها قوله تعالى: ﴿وَٱلْأَنْعَـٰمَ خَلَقَهَا ۗ لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَـٰفِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[٦].

وقوله تعالى: ﴿ٱللَّهُ ٱلَّذِى جَعَلَ لَكُمُ ٱلْأَنْعَـٰمَ لِتَرْكَبُوا۟ مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[٧].

---

(١) رواه مسلم في صحيحه، كتاب الصيد والذبائح - باب تحريم أكل كل ذي ناب من السباع - وكل ذي مخلب من الطير (٦/ ٦٠).

(٢) أخرجه البخاري في صحيحه - كتاب الذبائح والصيد - باب لحوم الخيل: (٧/ ٨٢).

(٣) صحيح مسلم - كتاب الأشربة - باب بيان أن كل مسكر خمر حرام: (٧/ ١٤٥).

(٤) ينظر: البدائع/ للكاساني: (٥/ ٣٥) - الشرح الكبير/ للدسوقي: (٢/ ١١٥) نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٢)، مطالب أولي النهي: (٦/ ٣٢٨). مراتب الإجماع لابن حزم ص٧٩، الإجماع لابن المنذر ص١٢٥.

(٥) تفسير القرطبي: (٧/ ١٦٧)، تفسير ابن كثير: (٢/ ٥٦٢).

(٦) سورة النحل، الآية (٥).

(٧) سورة غافر، الآية (٧٩).

واسم الأنعام يقع على الحيوانات المذكورة آنفاً بلا خلاف بين أهل اللغة[(١)].

٢- اتفاق الأمة على إباحة أكل الجراد[(٢)] وإجماعهم مستند إلى نصوص منها: ما جاء عن عبد الله بن أبي أوفى رضي الله عنه[(٣)] قال: (غزونا مع رسول الله ﷺ سبع غزوات أو ستاً، كنا نأكل معه الجراد)[(٤)].

٣- اتفاق الأمة على تحريم الخنزير بجميع أجزائه[(٥)] واستندوا في ذلك على نصوص كثيرة منها: وقوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ..﴾[(٦)]. وقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ...﴾[(٧)].

---

(١) ينظر: لسان العرب: (١٢/ ٥٨٥). حاشية ابن عابدين (٦/ ٣٠٧)، الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٥)، بداية المجتهد: (١/ ٣٥٩)، المجموع: (٩/ ٢٣)، فتح الباري: (٩/ ٦٢١)، المغني مع الشرح: (١١/ ٦٩).

(٢) الإفصاح/ لابن هبيرة: (٢/ ٣١١)، الإجماع لابن المنذر ص١٢٥، مراتب الإجماع لابن حزم ص١٤٩.

(٣) هو عبد الله بن أبي أوفى وابن أبي أوفى هو علقمة بن خالد بن الحارث بن أسيد صحابي ابن صحابي، كنيته أبو إبراهيم شهد بيعة الرضوان وخيبر وما بعدهما من المشاهد، مع رسول الله ﷺ، ولم يزل بالمدينة حتى توفي رسول الله ﷺ، ثم تحول إلى الكوفة، وله من الأحاديث ٩٥ حديثاً، توفي في الكوفة سنة ٨٦ هـ، ينظر: الإصابة (٣/ ١٥٨).

(٤) أخرجه البخاري: كتاب الذبائح والصيد، باب أكل الجراد: (٧/ ٧٨)، أخرجه مسلم- كتاب الصيد والذبائح- باب أكل الجراد: (٦/ ٧٠).

(٥) ينظر: الهدايه شرح البداية (٤/ ٦٩)، الشرح الصغير على أقرب المسالك: (٢/ ١٨٧)، مغني المحتاج للشربيني: (٤/ ٣٠٦)، كشف القناع: (٦/ ١٩٠).

(٦) سورة البقرة، الآية (١٧٣).

(٧) سورة المائدة، الآية (٣).

٤- اتفاق العلماء على أن الدم حرام نجس لا يؤكل[١] ومستندهم في ذلك نصوص كثيرة منها: وقوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ..﴾[٢]. وقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ﴾[٣].وقوله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا﴾[٤].

٥- اتفاق العلماء على تحريم الميتة في حال الاختيار[٥]، ومستندهم في ذلك نصوص من القرآن، فمنها قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ..﴾[٦].وقوله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا﴾[٧].

واستثنى العلماء من ذلك ميتة البحر كالسمك ونحوه[٨]، وكذلك الجراد لقوله ﷺ:

---

(١) حاشية ابن عابدين: (٦/ ٧٤٩) مواهب الجليل: (١/ ١٠٦)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨)، كشف القناع: (٩/ ١٨٩).

(٢) سورة البقرة، آية (١٧٣).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٥) حاشية ابن عابدين: (١/ ٢٠٣) بداية المجتهد: (٨٩٩)، الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، الإقناع: (٢/ ٥٨٤)، المغني مع الشرح: (١١/ ٢٧٣)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩) ، الإقناع: (٢/ ٥٨٤) ، مراتب الإجماع ، ص (١٤٨) .

(٦) سورة المائدة، الآية (٣).

(٧) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٨) حاشية ابن عابدين: (٥/ ١٩٥)، الشرح الكبير للدردير: (٢/ ١١٥)، المجموع: (٩/ ٣٣)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٨٤).

(هو الطهور ماؤه الحل ميتته)[١][٢].

٦- اتفاق العلماء على تحريم الخمر وكل مسكر، ومستندهم في ذلك، نصوص القرآن والسنة، فمن القرآن قوله تعالى: ﴿يَسْـَٔلُونَكَ عَنِ ٱلْخَمْرِ وَٱلْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَآ إِثْمٌ كَبِيرٌ﴾[٣]. وقوله تعالى: ﴿ إِنَّمَا ٱلْخَمْرُ وَٱلْمَيْسِرُ وَٱلْأَنصَابُ وَٱلْأَزْلَٰمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ

---

(١) أخرجه الترمذي في سننه- كتاب الطهارة- باب ما جاء في ماء البحر أنه طهور: ص٣٣، وأخرجه أبو داوود في سننه- كتاب الطهاره- باب الوضوء بماء البحر: ص٣، وأخرجه النسائي في سننه- كتاب الطهارة- باب ماء البحر: ص٢٩، أخرجه ابن ماجه في سننه- كتاب الطهارة- باب الوضوء بماء البحر: ص١١٢، وأخرجه مالك في الموطأ- كتاب الطهارة- باب الوضوء بماء البحر، ص(٢٦)، قال الترمذي فيه: حديث حسن صحيح، وقد أعله علماء الحديث بأربع علل وهي: جهالة سعيد بن سلمة،والمغيرة بن أبي بردة والإرسال والاضطراب ، وصححه البخاري فيما روى الترمذي عنه ، وإنما لم يخرجه البخاري ومسلم في صحيحيهما لاختلاف وقع في اسم سعيد بن سلمة والمغيرة بن أبي بردة، وكذلك قال الشافعي في إسناده من لا أعرفه، ولا يضر اختلاف من اختلف عليه فيه، وللحديث متابعات من مالك والليث بن سعد، فصار الحديث بذلك صحيحاً، وقد صححه ابن خزيمة وابن حبان، قال الحاكم: «مثل هذا الحديث الذي تداوله الفقهاء في عصر الإمام مالك إلى وقتنا هذا لا يرد بجهالة هذين الرجلين وهي مرفوعة عنهما بمتابعات، وإسناده لا بأس به، وحكم ابن عبد البر بصحته لتلقي العلماء له بالقبول، فرده من حيث الإسناد وقبله من حيث المتن»، ينظر: سنن الترمذي ص٣٣، التلخيص الحبير: (١/ ٩٥)، خلاصة البدر المنير: (٢/ ٢٢٩)، الدراية في تخريج أحاديث الهداية (١/ ٥٣)، نصب الراية (٩٥٨).

(٢) قال القاسمي: «وإنما أبيح ميتة السمك لأن أصله الماء المطهر، فكما لا يؤثر فيه النجاسة لا يؤثر نزع الروح فيما حصل منه: والجراد لأنه حصل من غير تولد ولا خبث في ذاته كسائر الحشرات» تفسير القاسمي محاسن التأويل ص٣٧١.

(٣) سورة البقرة: الآية (٢١٩).

ٱلشَّيۡطَٰنِ فَٱجۡتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمۡ تُفۡلِحُونَ ﴾[١]. وقوله ﷺ: **(كل مسكر خمر، وكل خمر حرام)**[٢].

الأصل الرابع: القياس:

إذا لم نجد ما يدل على حل أو تحريم الحيوان أو النبات في الأصول الثلاثة السابقة، فإننا نلجأ إلى القياس: فهو الدليل الرابع من الأدلة المتفق عليها في الجملة[٣] وهو يلي الكتاب والسنة والإجماع في القوة والمرتبة ولا يخرج القياس عن معنى الكتاب والسنة، فإن ما لم ينص عليه من الأحكام قد بين الله عز وجل الأمارات الدالة عليه لاستنباطها من الكتاب والسنة بطريقة القياس المقتضي رد ما لم ينص عليه إلى ما نص عليه ، فالنصوص كما هو واضح محصورة والإجماعات معدودة مأثورة والحوادث تتجدد كل يوم فلابد أن يكون لها حكم مستقى من أصول الشريعة الغراء.

يقول ابن جزي عن القياس: « وهو أصل الرأي ومجال الاجتهاد، وبه تثبت أكثر الأحكام، فإن نصوص الكتاب والسنة محصورة ومواضع الاجتهاد معدودة والوقائع غير محصورة، فاضطر العلماء إلى أن يثبتوا عنها بالقياس ما لم يثبت بنص أو إجماع »[٤].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٩٠).

(٢) تقديم تخريجه ص (٥٩).

(٣) ينظر أصول السرخي: (٢/ ١٤٣)، الفصول/ للباجي ص٢٨، شرح تنقيح الفصول: ص٢٨٣، البحر المحيط: (٥/ ٧)، نهاية السول (٤/ ٢٠)، الأحكام/ للأمدي: (٣/ ٢٠٩)، إرشاد الفحول ص١٩٨، شرح الكوكب المنير: (٤/ ٦)، المدخل إلى فقد الإمام أحمد ص١٤٠.

(٤) تقريب الوصول إلى علم الأصول: ص (٣٤٣) .

فإذا لم نجد في الأصول الأربعة السابقة ما يدل على حل أو تحريم الحيوان، فإننا نأخذ بالاستصحاب[١].

أي نستصحب الحكم الأصلي وهو الإباحة، بناءً على أن الأصل في الأعيان الإباحة.

فهو لا يثبت حكماً جديداً، فليس في ذاته دليلاً فقيهاً ولا مصدراً تشريعياً وإنما قرينة على بقاء الحكم السابق الذي ثبت بدليله.

قال بعض الأصوليين: «إنه آخر مدار الفتوى، فإن المفتي إذا سئل عن حادثة يطلب حكمها في الكتاب ثم في السنة ثم في الإجماع ثم في القياس، فإن لم يجده فيأخذ حكمها من استصحاب..»[٢].

وقد تقرر جملة من القواعد الأصولية بناءً على اعتبار الاستصحاب، وعلى رأس هذه القواعد، القاعدة الشهيرة:

[١] « **الأصل في الأعيان الحل والطهارة**»[٣]: وقد تقرر سابقاً من خلال عرض أقوال

---

(١) والاستصحاب في اصطلاح الأصوليين هو: «استدامه إثبات ما كان ثابتاً أو نفي ما كان منفياً» إعلام الموقعين: (١/ ٢٥٥) وهو أقرب تعاريف الأصوليين إلى الصحة وبيان المقصود، ينظر بقية التعريفات: حاشية البناني على جمع الجوامع: (٢/ ٣٤٨)، البحر المحيط: (٦/ ١٧)، تقريب الوصول: ص٣٩١، المستصفى (١/ ٢١٨)، نهاية السول: (٤/ ٣٥٨)، إرشاد الفحول: ص٢٣٧، شرح الكوكب المنير: (٤/ ٤٠٤)، روضة الناظر: (٢/ ٥٠٥)، الفقيه والمتفقه: (١/ ٥٢٦)، الوجيز في أصول الفقه/ زيدان ص (٢٦٥).

(٢) ينسب هذا القول إلى الخوارزمي في الكافي، كذا قاله الزركشي في البحر المحيط: (٦/ ١٧)، الشوكاني في إرشاد الفحول: ص٢٣٧.

(٣) الأشباه والنظائر/ لابن نجيم: ص٧٣، الأشباه والنظائر للسيوطي: ص١٣٣، المنثور في القواعد/ للزركشي: (١٧٦).

الفقهاء وأدلتهم أن الأصل في الأعيان الحل ما لم يثبت المنع والحظر[(١)].

[٢] «**الأصل في الأرض وما تولد فيها الطهارة**»[(٢)]: ويشمل ذلك كل ما فيها من تراب وسباخ ونباتات وأشجار ونحوها[(٣)].

[٣] «**الأصل في الحيوانات الطهارة**»[(٤)]: وقد استثنى بعض العلماء من هذا الأصل الكلب[(٥)]، وذكروا جملة في الأدلة، منها حديث أبي هريرة: (**إذا ولغ الكلب في إناء أحدكم فليغسله سبعاً أولاهن بالتراب..**)[(٦)].

---

(١) تقدم الخلاف في المسألة، ينظر ص (٤٦) من هذا الكتاب.

(٢) الذخيرة: (١/ ١٧٠)، الاستغناء في الفرق والاستثناء: (١/ ٢٦)، القواعد الفقهية للندوي ص٢٤٧.

(٣) رسالة في القواعد الفقهية/ للسعدي: ص (٢٢).

(٤) مختصر في قواعد العلائي وكلام الإسنوي: ص٩٩، قواعد الحصني: ص٧٠٥ (القسم الأول)، الأشباه والنظائر لابن الوكيل: (١/ ٢٩٧)، الأشباه والنظائر/ لابن السبكي: (١/ ٢١٨).

(٥) بناء على اختلافهم في نجاسة الكلب، فيرى الشافعية والحنابلة أن الكلب نجس، بخلاف الأحناف والمالكية فإنهم يرون طهارة عين الكلب، ينظر: مغني المحتاج: (١/ ٧٨)، روضة الطالبين: (١/ ١٣)، حاشية قليوبي وعميرة: (١/ ٦٩)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠١)، الفروع: (١/ ٢٣٥)، الإنصاف: (١/ ٣١٠)، وينظر للقول بطهارة عين الكلب المراجع الآتية: " البناية (١/ ٣٦٧)، البحر الرائق: (١٠٦)، حاشية بن عابدين: (١/ ٢٠٨)، بدائع الصنائع: (١/ ٦٣) الشريح الصغير: (١/ ٤٣).

(٦) أخرجه البخاري- كتاب الطهارة- باب إذا شرب الكلب في إناء أحدكم بلفظ إذا شرب الكلب في إناء أحدكم: (١/ ٥١)، مسلم- كتاب الطهارة- باب حكم ولوغ الكلب- بألفاظ مختلفة: (٢٣٤).

استثنى جمهور العلماء من هذا الأصل الخنزير[1] أيضاً، وذكروا الأدلة على ذلك منها، قول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾[2].

والرجس: النجس[3]، عند جمهور العلماء من الحنفية[4] والشافعية[5] والحنابلة[6].

جاء في تفسير المنار: «إن لفظ الرجس يطلق على كل ضار مستقبح حساً أو معنى، فيسمى النجس رجساً ويسمى الضار رجساً..»[7].

[٤] «**الأصل فيما أكل من الحيوان الطهارة**»[8]: ويقصد به اللحم واللبن ونحوها ، بدليل قول الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي ٱلْأَنْعَٰمِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِۦ مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّٰرِبِينَ﴾[9].

كذلك السمن والجبن ونحوها.

---

(١) وهم الحنفية والشافعية والحنابلة، ويرى المالكية طهارته، ينظر: البناية على الهداية (١/ ٣٦٠)، بدائع الصنائع (١/ ٦٣)، المجموع: (٢/ ٥٦٨)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨) كشاف القناع: (١/ ٢٠٨)، الإنصاف: (١/ ٣١٠)، وينظر للقول بطهارته: الكافي/ لابن عبد البر: (١/ ١٣)، الذخيرة: (١٧٠).

(٢) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٣) لسان العرب: (٦/ ٩٤)، المصباح المنير: (١/ ٢١٩) المطلع على أبواب المقنع: (١/ ١٢) وقيل الرجس: القذر: ينظر: معجم مقاييس اللغة ص٤٤٣، مختار الصحاح: ص٢٠٦.

(٤) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٧٤).

(٥) ينظر: نهاية المحتاج: (١/ ١٧٠).

(٦) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٤١).

(٧) (١/ ٦٦).

(٨) الوجيز/ للبورنو: (١/ ٧).

(٩) سورة النحل، الآية (٦٦).

[٥] «**الأصل في الذبائح التحريم**»[١]:

فالذكاة الشرعية[٢] هي أساس الحل بأمر الشارع ، والحيوانات قبل ذلك خالية عن التذكية، فيكون **الأصل** فيها أنها على الحرمة، حتى يقوم دليل التذكية الشرعية والذي يبيح أكل لحومها، إن كانت من الأنواع المباحة شرعاً.

قال تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسْقٌ﴾[٣] وقد عبر بعض العلماء عن هذا الأصل بقوله: **الأصل في اللحوم التحريم**[٤] أو **الأصل في الحيوانات الحظر**[٥] ولا تدخل الذبائح أو اللحوم في قاعدة أن الأصل في المنافع الحل[٦]؛ لأن ذلك مشروط بعدم وجود دليل شرعي بشأنها والذبائح جاءت أحكامها مفصلة بنصوص الشرع، فلو اجتمع في الذبيحة سببان أحدهما محرم والآخر مبيح غلب **التحريم**[٧].

[٦] «**الأصل في الدماء النجاسة**»[٨]: وهذا الأصل ثابت بنص الكتاب، قال تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ..﴾ [٩] وقد قيد الدم المحرم بكونه

---

(١) إعلام الموقعين: (١/ ٢٩٥) بدائع الفوائد: (٣/ ٢٧٣).

(٢) هي ذبح أو نحر الحيوان المأكول أو عقر ممتنع كالإبل، وقد اتفق الفقهاء على وجوبها لحل الذبيحة إلا أنهم اختلفوا في هيئتها، فهناك من يرى أن الذكاة لا تكون إلا بقطع الحلقوم والمرئ، في حين يرى البعض الآخر الذكاة بقطع الحلقوم والودجين.. ينظر، الهداية (٤/ ٣٨٩)، الاختيار: (٣/ ٢٠٨)، شرح فتح القدير: (٩/ ٤٩٧)، أشهر المدارك: (٢/ ٥٤)، إحكام القران/ لابن العربي: (٢/ ٧٣٨)، مواهب الجليل: (٣/ ٢٠٨) الإقناع للشربيني: (٢/ ٥٧٧).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٢١)

(٤) رسالة في القواعد الفقهية للسعدي ص (٢٣) .

(٥) المغني: (١/ ٤٤) وينظر: قواعد ابن رجب القاعدة (١٥) ص (٢٠) .

(٦) الحاصل من المحصول/ للرازي: (٢/ ١٠٣٣).

(٧) الأشباه والنظائر للسيوطي ص (١٠٥) .

(٨) شرح القواعد الفقهية/ الندوي ص (٢٤٩) .

(٩) سورة البقرة، الآية (١٧٣) .

مسفوحاً قال تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ..﴾[1].

فاستثنى من التحريم الدم الذي في اللحم والعروق، لمشقة الخلاص منه، ولو اشترط ذلك لم يستطع أحد القيام به وهذا يعني حرمان الإنسان من التغذي باللحم وذكر ابن العربي أن حمل الدم على المسفوح مما أجمع عليه[2].

كذلك ورد عن النبي ﷺ ما يفيد تخصيص عمومه، بإباحة أكل الكبد والطحال وتسميتها دماً وذلك في الحديث المروي عن ابن عمر قال ﷺ: **(أحلت لنا ميتتان ودمان... وأما الدمان فالكبد والطحال)**[3].

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٢) رد المحتار: (٦/ ٧٤٩)، مواهب الجليل: (١/ ١٠٦)، أحكام القرآن: (١/ ٥٣)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨)، كشاف القناع: (٩/ ١٨٩).

(٣) أخرجه الشافعي- كتاب الصيد والذبائح- من مسنده مرفوعاً ص١١٢، أخرجه ابن ماجه- كتاب الأطعمة- باب الكبد والطحال-: (٩/ ٢٥٧)، أخرجه الدار قطني- كتاب الصيد والذبائح والأطعمة-: (٤/ ٤٧١)، أخرجه أحمد في المسند: (٢/ ٦٧)، وأخرجه الشوكاني في الدراري المضيئة - كتاب الأطعمة- باب الذبح: (١/ ٣٦٨). وأخرجه الصنعاني في سبل السلام، كتاب الأطعمة: (٤/ ٧٦)، قال عند الحافظ في التلخيص الحبير: رواه عبدالرحمن بن زيد بن أسلم عن أبيه عن: ابن عمر أن رسول الله ﷺ قال: **(أحلت لنا ميتتان ودمان..)**، رواه الدار قطني من رواية سليمان بن بلال عن زيد وهو ضعيف متروك قال أحمد: «حديثة منكر» وقال الهيثمي في مجمع الزوائد: «في إسناده عبد الرحمن بن زيد بن أسلم، وهو ضعيف»، وقال ابن المديني: «عبدالرحمن بن زيد ضعيف وقد أعل بالوقف» وصحح البيهقي وقفه على ابن عمر، وقيل: الموقوف أصح، ولكن له طرق يقوي بعضها بعضاً، فالموقوف له حكم الرفع، لأن قول الصحابي: **(أحل لنا)** كالرفع إلى رسول الله ﷺ والتحليل لا يكون إلا منه، وعلى كلا التقديرين، فالحديث صحيح سواء أكان موقوفاً أم مرفوعاً، ينظر: التلخيص الحبير: (١/ ٢٥)، نيل الأوطار: (٩/ ٢٥).

[٧] «**الأصل في الميتات التحريم**»: وهذا الأصل ثابت بنص القرآن، قال تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ..﴾[١]. وقل الله –عز وجل-: ﴿لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً..﴾[٢].

والحكمة من تحريم الميتة الضرر بالإنسان، قال الرازي: «واعلم أن تحريم الميتة موافق لما في العقول لأن الدم جوهر لطيف، فإذا مات الحيوان حتف أنفه احتبس الدم في عروقه وتعفن وفسد وحصل من أكله المضار العظيمة»[٣]. وقد استثنى الشارع بعض أنواع الميتة في السمك والجراد، وفيما عدا ذلك فإن الأمر المتيقن في الميتات التحريم ولا يرتفع هذا اليقين إلا بيقين كحالة الاضطرار الثابتة بالأدلة.

[٨] «**الأصل في الميتات النجاسة**»[٤]: لهذا الأصل علاقة بالأصل السابق، لأن من العلماء من ربط بين النجاسة والتحريم والطهارة والحل، فجعل الحل دليلاً على الطهارة والتحريم دليلاً على النجاسة[٥] وعلل نجاسة الميتات باشتمالها على الفضلات المستقذرة[٦]، ويخرج عن هذا الأصل السمك والجراد وكذلك المذكى مما هو مباح أكله شرعاً، فإنه وإن كان ميتاً إلا أنه غير مشمول بهذا الأصل وعبر عن هذا الأصل بعض العلماء بقولهم: «الأصل فيما مات حتف أنفه النجاسة»[٧].

---

(١) سورة البقرة: الآية (١٧٣).

(٢) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٣) مفاتيح الغيب: (١١/ ١٣٢).

(٤) الأشباه والنظائر لابن السبكي: (١/ ٢٨١)، مختصر من قواعد العلائي ص٩٩، الأشباه والنظائر لابن الوكيل: (١/ ٢٩٥).

(٥) قواعد الإحكام: (٢/ ١٣٩)، الذخيرة: (١/ ١٦٨).

(٦) الذخيرة: (١/ ١٧١).

(٧) المصدر السابق، نفس الصفحة.

[٩] «**الأصل في المضار التحريم**»[١]: وقد ثبت هذا الأصل بالكتاب والسنة، أما الكتاب فقد ورد استعمال مادة الضرر فيه، وورد نفيه عنه، قال الله تعالى: ﴿لَا تُضَآرَّ وَٰلِدَةُۢ بِوَلَدِهَا..﴾[٢]. وقول الله تعالى: ﴿وَلَا تُضَآرُّوهُنَّ..﴾[٣]. وقول الله تعالى: ﴿وَلَا يُضَآرَّ كَاتِبٌ وَلَا شَهِيدٌ...﴾[٤].

وقول الله عز وجل: ﴿مِنۢ بَعۡدِ وَصِيَّةٖ يُوصَىٰ بِهَآ أَوۡ دَيۡنٍ غَيۡرَ مُضَآرّٖ..﴾[٥].

فهذه الآيات وغيرها دلت على تحريم الضرر ومنعه، وهي وإن كانت في قضايا جزئية إلا أن استقراءها يدل على قصد الشارع الحكيم التحريم لكل أنواع الضرر. وأنه ينقدح، منها أصل كلي يرجع إليه في كل ما كان من هذا القبيل.

ومن السنة كذلك ما رواه أبي سعيد الخدري ﷺ أن رسول الله ﷺ قال: (**لا ضرر ولا ضرار**)[٦].

---

(١) القواعد الفقهية/ للندوي: ص٢٥٦.

(٢) سورة البقرة: الآية (٢٣٣).

(٣) سورة الطلاق، الآية (٦).

(٤) سورة البقرة، الآية (٢٨٢).

(٥) سورة النساء، الآية (١٢).

(٦) أخرجه ابن ماجه- كتاب الأحكام- باب ما بني في حقه ما يضر بجاره برقم: (٢٣٤٠٩)، وأخرجه الدار قطني- كتاب الأحكام- (٣/ ٧٧)، وأخرجه البيهقي - كتاب الأقضية: (٦/ ٩٩)، وأخرجه ، مالك في الموطأ - كتاب الأقضية- باب القضاء في المرفق: ص٤٥٤، وهذا الحديث روي عن عثمان بن ربيعه عن عمرو بن يحيى عن أبيه عن أبي سعيد الخدري ﷺ أن النبي ﷺ قال.. الحديث، قال الحاكم: صحيح الإسناد على شرط مسلم، وقال البيهقي: تفرد به عثمان عن الداوردي وأخرجه مالك في الموطأ مرسلاً عن عمرو بن يحيى عن أبيه، قال ابن عبد البر: لم يختلف مالك في إرسال هذا الحديث، قال: ولا يسند من وجه صحيح، ثم خرجه من رواية عبد الملك بن معاذ الدراوردي موصولاً، والدراوردي ضعف الإمام أحمد ما حدث به في من حفظه، ولا يعبأ به ، وأما ابن ماجه فخرجه من روايه فضيل بن سليمان عن موسى بن عقبه عن إسحاق بن يحيى بن الوليد=

=عن عباده بن الصامت أن رسول الله ﷺ قضى أن لا ضرر ولا ضرار: وهو من جملة صحيفة تروي بهذا الإسناد، وهي منقطعة لأخذها من كتاب، قاله ابن المديني وأبو زرعة وإسحاق بن يحيى قيل هو: ابن طلحة، وهو ضعيف لم يسمع من عبادة، قاله أبو زرعة وابن أبي حاتم والدار قطني في موضع، وقيل إنه إسحاق بن يحيى بن الوليد بن عبادة، ولم يسمع أيضا من عبادة، قاله الدار قطني أيضاً، وذكره ابن عدي في كتابه "الضعفاء" وقال: عامة أحاديثه غير محفوظة، وقيل: إن موسى بن عقبة لم يسمع منه أو إنما روى هذه الأحاديث عن أبي عياش الأسدي عنه، وأبو عياش لا يعرف. وأخرجه ابن ماجه أيضاً من رواية جابر الجعفي عن عكرمة عن ابن عباس، قال: قال رسول الله ﷺ: (لا ضرر ولا ضرار)، وجابر الجعفي ضعفه الأكثرون، وأخرجه الدار قطني من رواية إبراهيم بن إسماعيل عن داود بن الحصين عن عكرمة، وإبراهيم ضعفه جماعة، وروايات داود عن عكرمة مناكير؛ وأخرجه الدار قطني أيضاً من حديث الواقدي، والواقدي متروك وشيخه مختلف في تضعيفه، وخرجه الطبراني أيضاً من وجهين ضعيفين، وأخرجه أبو داود في المراسيل عن ابن إسحاق مرسلاً وهو أصح، وروي هذا الحديث عن كثير بن عبد الله المزني عن أبيه عن جده أن النبي عليه الصلاة والسلام ، قال: (لا ضرر ولا ضرار) قال ابن عبدالبر: «إسناده غير صحيح»، قلت: كثير هذا يصحح حديثه الترمذي، ويقول البخاري في بعض حديثه: هو أصح حديث في الباب، وحسن حديثه إبراهيم بن المنذر، وترك حديثه آخرون منهم الإمام أحمد وغيره، وقال البيهقي في بعض أحاديث كثير بن عبد الله المزني إذا انضمت إلى غيرها من الأسانيد التي فيها ضعف قويت؛ وقال الشافعي في المرسل: إنه إذا أسند من وجه آخر، أو أرسله من يأخذ العلم عن غير من يأخذ عنه المرسل الأول فإنه يقبل ، وقد استدل الإمام أحمد بهذا الحديث وقال: قال النبي ﷺ: (لا ضرر ولا ضرار)، وقال ابن عمرو بن الصلاح، هذا الحديث أسنده الدار قطني من وجوه، ومجموعها يقوي الحديث ويحسنه، وقد تقبله جماهير أهل العلم ، واحتجوا به ، وقول أبو داود إنه من الأحاديث التي يدور عليها الفقه يشعر بكونه غير ضعيف، وله طرق يقوي بعضها بعضاً فيرقى إلى درجة الحسن ينظر: سنن الدار قطني: (٤/ ٢٠٢)، الكامل لابن عدي: (١/ ٣٣٣)، الأوسط للطبراني برقم (١٠٣٧). مجمع الزوائد للهيثمي (٤/ ١١٠) المراسيل/ لأبي داود ص ٤٠٧، موطأ مالك: (٤٥٤)، التمهيد/ لابن عبد البر (٢/ ١٥٧)، جامع العلوم والحكم: (٢/ ٢٠٧)، كشف الخف ،: (٢/ ٣٦٥) ، إرواء الغليل/ للألباني: (٣/ ٤٠٨).

وهـو يـدل عـلى نفـي الـضرر مطلقـاً والمـراد أنـه لا يجـوز الـضرر والـضرار في ديننا[١]، وإذا انتفى الجواز ثبت التحريم[٢].

قال الزرقاني: «وفيه تحريم جميع أنواع الضرر إلا بالدليل»[٣].

يتخرج على هذا الأصل أحكام أمور يتحقق فيها المعنى، ولم يرد عـن الشارع أحكـام بشأنها مثل : الحيوانات المشكل أمرها التي لم يعرف أسماؤها فإن كـان فيهـا ضرر، فهـي محرمة، وكذلك النباتات والثمار السامة ونحو ذلك[٤].

[١٠] **«الأصل في النباتات الطهارة»**[٥].

الضوابط المتعلقة بالأطعمة :

عرفنا فيما سبق أن الأصل فيما خلق الله من أشياء الحل والإباحة، ولا تحريم إلا ما ورد النص الصحيح الصريح من الشارع بتحريمه، وما لم يكن كذلك بقى الأمر على أصل الإباحة، فالتحريم والتحليل يعود إلى علل معقولة راجحة لمصلحة البشر أنفسهم، فلم يحل سبحانه إلا طيباً، ولم يحرم إلا خبيثاً، فالطعـام إذا كـان فيـه ضرر محض أو كـان ضرره أرجح من نفعه أو مساوياً له فهو محرم، وما كان نفعه خالصاً أو معه ضرر خفيـف والنفـع أرجح فهو مباح[٦].

---

(١) سلم الوصول: (٤/ ٣٥٧).

(٢) نهاية السول بحاشية سلم الوصول: (٤/ ٣٥٧).

(٣) شرح موطأ مالك: (٤/ ٢٢).

(٤) الأشباه والنظائر/ للسيوطي ص٦٧.

(٥) الذخيرة: (١/ ١٦٤).

(٦) على الراجح، ينظر: حاشية الشنقيطي على روضة الناظر ص١٩.

ومن ثم فقد شرع لنا سبحانه الأكل من الطيبات وحرم علينا الخبائث، ومن هذا المنطلق فقد حرم الإسلام بعض الأطعمة، لجملة من الأمور وفق الضوابط الآتية[١]:

الضابط الأول: ما كان محرماً لضرره :

وقد حرم الإسلام كثيراً من الأطعمة للضرر اللاحق بالبدن أو العقل وله أمثلة كثيرة ، منها:

١ـ الأشياء السامة، سواء أكانت حيوانية كالسمك السام[٢]، والوزغ[٣] والعقارب، والحيات السامة، وما يستخرج منها من مواد سامة، أم كانت نباتية كبعض الأزهار والثمار السامة[٤]، فكل هذه محرمة، لما يترتب عليها من ضرر وإهلاك للبدن، قال تعالى: ﴿وَلَا تَقْتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمْ..﴾[٥] ولحديث أبي هريرة أن النبي ﷺ قال : **(من تحسى سما فقتل نفسه فسمه في يده يتحساه في نار جهنم خالداً مخلداً فيها أبداً)**[٦].

ويستثنى من ذلك الكثير من الأدوية التي تحتوي على السموم، والتي تؤخذ بالقدر الذي لا يضر بل يفيد[٧].

---

(١) ينظر: الموسوعة الفقهية: (٥/ ١٢٣) .

(٢) السام: هو القاتل وغيره مما فيه مضرة، ينظر المطلع: (١/ ٨٧).

(٣) جمعه أوزاغ وهو سام أبرص، ينظر لسان العرب مادة (وزغ)(٨/ ٤٥٩).

(٤) كالفطر السام ونحوها ، ينظر: موسوعة النباتات / د . مصطفى محمود ، ص (٢١٨) .

(٥) سورة النساء، الآية (٢٩).

(٦) أخرجه البخاري، كتاب الطب، باب شرب السم: (٧/ ١٢١) ، وأخرجه مسلم ، كتاب الإيمان ، باب غلظ تحريم قتل الإنسان نفسه: (١/ ٧٢).

(٧) ينظر: الشرح الصغير للدردير (٢/ ١٨٣)، مطالب أولي النهى: (٦/ ٣٠٩).

٢- ومنها الأشياء الضارة وإن لم تكن سامة: كالطين والتراب والفحم ونحو ذلك[١].

الضابط الثاني: ما كان محرماً لإسكاره أو تخديره:

فيحرم المسكر، وهو ما غيب العقل دون الحواس مع نشوة وطرب، كالخمر المتخذ من عصير العنب النيئ وسائر المسكرات سواء كانت من الحيوان كاللبن المخيض الذي ترك حتى يخمر وصار مسكراً، أو من غير الحيوان كالنبيذ الشديد المسكر[٢] وكذلك يحرم كل مخدر وهو ما غيب العقل دون الحواس بلا نشوة وطرب كالحشيشة[٣].

الضابط الثالث: ما كان محرماً لاستقذاره:

ومثل له الشافعية بالعرق والبصاق والمني، فيحرم تناولها للاستقذار[٤] ومثل الحنابلة للمستقذرات بالروث والبول ونحوهما[٥][٦].

---

(١) وذكر المالكية في الطين قولين: الحرمة والكراهة وقالوا: إن المعتمد الحرمة ينظر حاشية الدسوقي (٢/ ١٣٨) وذكر الشافعية حرمة الطين والحجر على من يضره، ينظر: الشرح الصغير للدردير: (٢/ ١٨٣) المجموع: (٣٧، ٩)، نهاية المحتاج: (٨/ ٢١).

(٢) ينظر: حاشية بن عابدين (٦/ ٤٥٨)، مواهب الجليل: (١/ ٩٠)، الكافي لابن عبد البر: (١/ ٣٨١)، القوانين الفقهية ص ١١٧، أحكام القرآن لابن العربي: (٢/ ١١٥٤)، مغني المحتاج: (٤/ ١٨٧)، المجموع: (٢/ ٥٦٤)، حاشية البيجوري: (٢/ ٢٤٥)، شرح صحيح مسلم: (١٣/ ١٤٨) كشاف القناع: (٦/ ١٨٩)،شرح منتهى الإرادات(٣/ ٣٥٧).

(٣) وهي نبات مخدر يستخرج من ورق القنب، ينظر: حاشية بن عابدين: (٦/ ٤٥٨)، مواهب الجليل(١/ ٩٠) مغني المحتاج (٤/ ٨٧)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩).

(٤) ينظر: مغني المحتاج: (١/ ٨١)، تحفة المحتاج: (٨/ ١٤٨).

(٥) ينظر: مطالب أولي النهى: (٦/ ٣١٩)، منار السبيل: (١/ ٥٠).

(٦) أما الحنفية فيقولون بنجاستها والمالكية يقولون بتبعيتها لما يأكله الحيوان، فإن تغذى بنجاسة فينجس روثه وبوله، ينظر فيما سبق: حاشية بن عابدين: (١/ ٢١١)، القوانين الفقهية ص٣٣، أسهل المدارك (١/ ٦٠).

الضابط الرابع: ما كان محرماً لكونه مفترساً:

وذلك كالسباع من الحيوان مثل: الأسد والذئب والنمر.. فهي محرمة[١]، كذلك تحرم ذوات المخالب من الطير، لما رواه أبو ثعلبة الخشني رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ: (**نهى عن أكل كل ذي ناب من السباع**)[٢].

وحديث أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال: (**كل ذي ناب من السباع فأكله حرام**)[٣].

الضابط الخامس: ما كان محرماً لخبثه:

فحرم الإسلام الخبائث من الأطعمة كالميتة والدم المسفوح والخنزير[٤] ويدل على تحريمها قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيۡهِمُ ٱلۡخَبَٰٓئِثَ﴾[٥].

---

(١) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٤)، الدر المختار: (٦/ ٢٠٤)، بداية المجتهد: (١/ ٣٨٠)، حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٧)، التاج والإكليل: (٣/ ٢٢٩)، المجموع (٩/ ١٧)، روضة الطالبين: (٣/ ٢٧١)، الغرر البهية شرح البهجة: (٥/ ١٧٤)، شرح المنهاج: (٢/ ٢٧٢) المغني مع الشرح: (١١/ ٦٦) مطالب أولي النهى: (٦/ ٣١٩).

(٢) أخرجه البخاري ـ كتاب الذبائح والصيد ـ باب أكل كل ذي ناب من السباع: (٧/ ٣٧) برقم (٥٥٢٧).

(٣) أخرجه مسلم ـ كتاب الصيد والذبائح ـ باب تحريم كل تحريم كل ذي ناب من السباع: (٧/ ٧٠) برقم (١٩٣٢).

(٤) ينظر: أحكام القرآن/ للجصاص (٤/ ١١٩)، حاشية بن عابدين: (٦/ ١٠٥)، بداية المجتهد: (١/ ٤٠٣)، التمهيد/ لابن عبد البر: (١/ ١٥٧)، الشرح الكبير/ للدردير: (٦/ ٣٤)، تفسير القرطبي: (٧/ ١١٥)، المجموع: (٩/ ٢٥)، مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٢)، فتح الباري: (٩/ ٥١٨)، الوسيط في المذهب/ للغزالي: (٧/ ١٦٣)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ١٦٤)، الفتاوى: (١٧/ ١٧٨)، شرح الزركشي: (٦/ ٦٧٠)، تفسير المنار: (٩/ ٢٢٨)، تفسير ابن سعدي: (٢/ ١١٥).

(٥) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

وقد اختلف العلماء في المراد بالخبيث الذي حرمه الله على أقوال[1]، منها أن الخبيث الذي حرمه الله في الآية هو ما كان ضاراً للإنسان في دينه ونسبه شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله إلى جمهور العلماء[2]، والصحيح أنه يدخل فيه أيضاً ما يضر البدن أيضاً وثبت ضرره.

ومن أمثلة الخبائث المحرمة:

(أ) الميتة :

وهي في اللغة : ما فارقته الروح بغير ذكاة[3].

ويراد بها في الاصطلاح الشرعي: ما فارقته الروح من غير ذكاة مما يذبح، ومما ليس بمذبوح، فذكاته كموته[4].

والميتة محرمة بالنص، والأدلة على تحريمها كثيرة، قال الرازي: «واعلم أن تحريم الميتة موافق لما في العقول ... فإذا مات الحيوان حتف أنفه احتبس الدم في عرقه وتعفن وفسد وحصل من أكله مضار عظيمة»[5].

---

(١) منها: أن الخبائث هي المحرمات وهو قول مالك، وقيل هي ما تستخبثه العرب وهو قول بعض الحنفية وقول عند الشافعية وعند الحنابلة ، ينظر حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥)، تفسير القرطبي: (٧/ ٣٠٠) المجموع: (٩/ ٢٥)، المغني مع الشرح: (١١/ ٦٤).

(٢) الفتاوى: (١٧/ ١٧٨) .

(٣) لسان العرب: (١٤/ ٢٨٨) ، النهاية في غريب الحديث لابن الأثير: (٢/ ١٦٤)، القاموس المحيط: (١/ ٧٤٣)، تهذيب الأسماء واللغات: (٢/ ١٤٦)، المفردات / للراغب: ص (١٢٤).

(٤) ينظر: أحكام القرآن / للجصاص (١/ ١٠٧) ، تفسير القرطبي: (٢/ ١٤٦)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨) كشاف القناع: (٦/ ١٨٩)، المطلع / للبعلي: (١/ ١٠).

(٥) مفاتيح الغيب: (١ / ١٣٢).

والميتة أنواع منها:

[١] المنخنقة: وهي التي تموت بالخنق إما قصداً أو اتفاقاً بأن تتخبط في وثاقها فتموت به، والخنق حبس النفس، قال القرطبي: «قال الحسن: المنخنقة هي التي تختنق بحبل الصائد أو غيره... وبأي وجه اختنقت فهي حرام، وقال ابن عباس: كان أهل الجاهلية يخنقون الشاة حتى إذا ماتت أكلوها»[١].

والمنخنقة من جنس الميتة، إلا أنها فارقت الميتة بكونها تموت بسبب انعصار الحلق[٢] والدليل على تحريمها، قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ﴾[٣].

[٢] الموقوذة: هي التي تموت ضرباً، من الفعل وقذ، فالواو والقاف والذال كلمة تدل على ضرب بخشب، والوقذ: شدة الضرب، قال: وقذه يقذه وقذاً، إذا ضربه حتى استرخى وأشرف على الموت، سواء ضربه بحجر أو عصا أو حديد أو بأي ثقل[٤].

وشاة موقوذة: قتلت بالخشب وقد وقذ الشاة وقذاً وهي موقوذة ووقيذ، قتلها بالخشب وكان يفعله قوم ونهى الله ـ عز وجل ـ عنه، قال الفراء في قوله: ﴿وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ﴾، الموقوذة: المضروبة حتى تموت ولم تذك[٥].

---

(١) تفسير القرطبي: (٦/ ٤٨)، وينظر: المفردات/ للراغب: ص (٢٢٨)، شرح الزركشي على مختصر الخرقي: (٦/ ٦٦٨).

(٢) تفسير القاسمي: (٦/ ١٨٨).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

(٤) مختار الصحاح / للرازي: ص (٥٩٧)، معجم مقاييس اللغة/ لابن فارس: ص (١١٠٠)، المفردات: ص (٨٣١)، شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٨).

(٥) لسان العرب، مادة وقذ (٥/ ٦٥)، مختار الصحاح: ص (٥٩٨).

قال الضحاك: كانوا يضربون الأنعام بالخشب لآلهتهم حتى يقتلوها فيأكلوها[١].

وقال قتادة: «كان أهل الجاهلية يضربونها بالعصا، حتى إذا ماتت أكلوها»[٢] وفي صحيح البخاري عن عدي بن حاتم[٣] قال: (قلت: يا رسول الله إنا نرسل الكلاب المعلمة قال: (**كل ما أمسكن عليك**)، قلت: وإن قتلن قال: (**وإن قتلن**)، وإنا نرمي بالمعراض[٤]، قال: (**كل ما خزق وما أصابه بعرضه فلا تأكل**))[٥]. وفي رواية عند مسلم: (**وإذا أصاب بعرضه فقتل، فإنه وقيذ فلا تؤكل**)[٦].

والموقوذة حكمها التحريم كالميتة، قال تعالى: ﴿حُرِّمَتۡ عَلَيۡكُمُ ٱلۡمَيۡتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحۡمُ ٱلۡخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيۡرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلۡمُنۡخَنِقَةُ وَٱلۡمَوۡقُوذَةُ﴾[٧].

[٣] المتردية: هي التي تتردى من العلو فتموت سواء تردت بنفسها أو رادها غيرها، من الردى وهو الهلاك[٨].

---

(١) تفسير القرطبي: (٦/ ٤٨).

(٢) تفسير ابن كثير: (٢/ ٤٨٠).

(٣) هو عدي بن حاتم بن عدي أبو وهب الطائي، صاحب النبي ﷺ ولد في حاتم طي، وقدم على النبي في سنة ٧ فأكرمه، روى عند الشبعي وسعيد بن جبير، نزل الكوفه، مات سنة سبع وستين وله مئة وعشرون سنة، ينظر سير أعلام النبلاء: (٣/ ١٦٥).

(٤) قال القاضي عياض في المعراض: هو خشبه محددة الطرف قيل فيه حديدة، وقيل سهم بلا ريش، ينظر: المطلع: (١/ ٣٨٥).

(٥) رواه البخاري في صحيحه . كتاب الذبائح والصيد ـ باب ما أصاب المعراض بعرضه: (٧/ ٧٥).

(٦) رواه مسلم في صحيحه. كتاب الصيد والذبائح ـ باب الصيد بالكلاب المعلمة: (٦/ ٥٧).

(٧) سورة المائدة الآية (٣).

(٨)ينظر: لسان العرب/ مادة ردي: (١٩/ ٣٠)، معجم مقاييس اللغة:ص (٤٥٠)، مختار الصحاح: ص (٢١١).

قال الليث: «التردي هو التهور في مهواة»[١].

والمتردية حكمها كالميتة وهو التحريم، لقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ﴾[٢].

[٤] **النطيحة**: من الفعل نطح، يقال: انتطحت الكباش وتناطحت، إذا نطح بعضها بعضاً، والنطيحة هي المنطوحة، فهي فعلية بمعنى مفعولة، ونعجة نطيح ونطيحة من نعاج نطحي ونطائح[٣]، قال الجصاص: «النطيحة، يعني ما تناطح فمات»[٤].

فالنطيحة: هي الشاة المنطوحة تموت فلا يحل أكلها وأدخلت الهاء فيها لأنها جعلت اسماً لا نعتاً[٥].

قال الجوهري: «إنما جاء بالهاء لغلبة الاسم عليها»[٦].

وحكمها حكم الميتة، فلا يحل أكلها، قال تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ وَٱلنَّطِيحَةُ..﴾[٧].

[٥] **وما أكل السبع**: أكل السبع وأكيله: ما أكل من الماشية، ونظيره فريسة السبع وفريسه، و الأكيل المأكول، وإنما دخلته الهاء وإن كان بمعنى مفعوله لغلبة الاسم عليه[٨].

---

(١) تفسير القرطبي: (٦/ ٤٩).

(٢) سورة المائدة الآية (٣).

(٣) لسان العرب/ مادة نطح: (٣/ ٤٦٠)، معجم مقاييس اللغة: ص (١٠٣٧)، مختار الصحاح: ص(٥٤٥)،المفردات/ للراغب:ص (٧٥٦)،شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٨)، تفسير القرطبي: (٦/ ٥٢).

(٤) أحكام القرآن: (٢/ ٣٠٥).

(٥) لسان العرب، مادة نطح: (٣/ ٤٦٠).

(٦) الصحاح: (١/ ٢٨٣).

(٧) سورة المائدة ، الآية (٣).

(٨) ينظر: لسان العرب، مادة أكل: (٣/ ٤٦٠).

والسبع ما كان ذو ناب يفترس به، كالأسد ونحوه، والمعنى: ما أكل منه السبع وافترسه، وعدى عليه فأكل بعضه فمات به؛ لأن ما أكله السبع فقد نفد ولا حكم له وإنما الحكم للباقي[١].

[٦] **كل ما لم يذكر اسم الله عليه عند تذكيته:** والمقصود به ما ذبح فذكر عليه اسم غير الله تعالى من صنم أو طاغوت أو وثن أو غيره، فهو محرم[٢].

قال ابن حزم: «لا يحل أكل ما ذبح أو نحر لغير الله»[٣].

قال ابن القيم: «وأما ذبيحة تارك التسمية ومن أهل بذبيحته لغير الله فإن ذبح هؤلاء أكسب المذبوح خبثاً أوجب تحريمه، وقد جعل الله سبحانه ما لم يذكر اسم الله عليه من الذبائح فسقاً وهو خبيث، ولا ريب أن ذكر اسم الله على الذبيحة يطيبها ويطرد الشيطان عن الذابح والمذبوح، فإن أخل بذكر اسمه لابس الشيطان الذابح والمذبوح فأثر ذلك خبثاً في الحيوان»[٤].

فحكم ما ذبح لغير الله، كحكم الميتة فهو حرام لا يحل[٥]، لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾[٦]. وقوله: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ..﴾[٧].

---

(١) تفسير الفخر للرازي: (١١/ ١٣٤)، تفسير القرطبي: (٦/ ٥٢)، شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٨).

(٢) المحلى: (٧/ ٣٨٨).

(٣) المحلى لابن حزم: (٧/ ٣٨٨-٣٨٩).

(٤) إعلام الموقعين عن رب العالمين: (٢/ ١٥٣-١٥٤).

(٥) ينظر: تفسير القرطبي: (٦/ ٤٨)، تفسير الرازي: (١١/ ١٣٢)، تفسير ابن كثير: (٢/ ٦-١٠).

(٦) سورة الأنعام الآية (١٢١).

(٧) سورة المائدة الآية (٣).

(ب) الخنزير[١]:

فيحرم لحمه وشحمه وجميع أجزائه[٢] ومن الأدلة على تحريمه، قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ..﴾[٣]. وقول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾[٤].

وقد أجمع المسلمون على تحريم الخنزير بجميع أجزائه، وممن حكي الإجماع، القرطبي والفخر الرازي، وابن حزم، ولم يخالف في ذلك أحد[٥] إلا أن الألوسي قال: «خص اللحم بالذكر مع أن بقية أجزائه حرام خلافاً للظاهرية، لأنه معظم ما يؤكل من الحيوان وسائر أجزائه كالتابع له.....»[٦] وقال القرطبي: « خص اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه ذكي أم لم يذك، وليعم الشحم وما حوله من الغضاريف[٧]»، قال ابن حزم ما

---

(١) يشترك بين البهيمة والسبع، فيه من السبع الناب وأكل الجيف، وفيه من البهيمة الظلف وأكل العلف، ينظر: حياة الحيوان الكبرى/ للدميري (١/ ٢٥٦)، عجائب المخلوقات/ للقزويني ص٢٣٢.

(٢) الهداية شرح البداية (٤/ ٩٦)، الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، مغنى المحتاج: (٤/ ٣٠٦)، كشاف القناع: (٦/ ١٩٠).

(٣) سورة المائدة ، الآية (٣).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٥) الجامع لأحكام القرطبي: (١/ ٢٢٢)، تفسير الفخر الرازي: (٥/ ٢٢) مراتب الإجماع لابن حزم: ص(١٤٩).

(٦) روح المعاني: (٢/ ٥٩).

(٧) الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢٢).

نصه: «لا يحل أكل شيء من الخنزير لا لحمه ولا شحمه ولا جلده ولا عصبه ولا غضروفه ولا حشوته ولا مخه ولا عظمه ولا رأسه ولا أطرافه ولا لبنه ولا شعره ...»[١]

والحكمة من تحريم الخنزير أنه خبيث مستقذر، ومن خبثه أنه يأكل النجاسات والخبائث، بل أشهى مأكولاته فضلات الحيوان.

ويترتب على أكل الخنزير أمراض عديدة أثبتها الطب الحديث منها:

١ - كثرة الديدان في لحمه، والتي تسبب أمراضاً عديدة لمن يأكلها، ومن الأمراض التي يسببها أكل لحم الخنزير مرض (التريخينيا) الخطير[٢].

٢ - أنه يأكل الفئران الميتة وهي تشتمل على أجنة دودة تسمى «الشعرة الحلزونية»[٣].

٣- أنه من أعسر اللحوم هضماً،لأن أليافه العضلية محاطة بخلايا شحمية عديدة[٤].

٤ - أن له تأثيراً سيئاً في العفة والغيرة[٥].

---

(١) المحلى: (٧/ ٣٨٨).

(٢) دودة التريخينيا تنتقل للإنسان نتيجة أكل لحم الخنزير وهي تعيش في عضلات الوجه والصدر وتسبب آلاماً شديدة وتورماً في مكان الإصابة، ينظر: روح الدين الإسلامي/ لعفيف طبارة: ص(٤٢٢).

(٣) هي دودة دقيقة جداً وملتوية على شكل حلزوني، تصيب عضلات التنفس في الإنسان والقلب فتلتهب عضلاته، وتعرضه للموت، ينظر: الخنزير بين منظار العلم وميزان الشرع/ د. جواد ص (٦٨).

(٤) تتحول ولا تهضم بواسطة العصارة البنكرياسية ولكن يمتصها الجسم وتترسب فيه على شكل دهون خنزيرية لا يستفاد منها، ينظر: المرجع السابق ص (٦٩).

(٥) تفسير المنار:(٢/ ٩٨) ينظر: مجلة الفكر الإسلامي، العدد ٩السنة الثامنة شوال ١٣٩٩هـ ص(٤٦-٥٩).

(جـ) ما يأكل الجيف:

والجيف هي جمع جيفة، والمراد بها النجاسات المستقذرة[1].

وما يأكل الجيف أنواع:

الأول: ما يأكل الجيف من السباع، مثل الكلاب ونحوها.

الثاني: ما يأكل الجيف من الطيور مثل النسر، والرخم[2] وبعض أنواع الغراب[3] فهو محرم لخبث مطعمه، فيسري ذلك الخبث في لحمه والله تعالى قد حرم علينا الخبائث، في قول الله تعالى: ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ..﴾[4].

ولأن الرسول ﷺ أمر بقتل خمس فواسق[5] في الحل والحرم ومنها الغراب وهو يأكل الجيف فيقاس عليه غيره من الطيور التي تشاركه الوصف، بدليل قوله ﷺ في

---

(١) ينظر: مختار الصحاح / ص(١١٢)، الموسوعة الفقهية: (٥/ ١٣٥).

(٢) وهو طائر يشبه النسر في الخلقة، والرخم جمع (رخمة) وهو للجنس، ينظر: مختار الصحاح ص(٢١٠).

(٣) وهو أصناف منها: الغداف، والزاغ، والأكحل وغراب الزرع، والأعصم، والأبقع. والمحرم منها هو الأبقع عند الحنفية والشافعية والحنابلة. خلافاً للمالكية، ينظر فتح القدير: (٥/ ٤٩٩)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٠)، المهذب مع شرحه (٩/ ١٨)، المغني مع الشرح (١١/ ٧١) المقنع: (٣/ ٥٣٧) وينظر في خلاف المالكية: حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٥)، التاج والأكليل: (٣/ ٢٢١) المنتقى: (٣/ ١٣٠).

(٤) سورة الأعراف الآية (١٥٧).

(٥) الفسق لغة الخروج، ومنه فسقت الرطبة إذا خرجت عن قشرها، ووصفها بالفسق لخروجها عن حكم غيرها من الحيوان بالإيذاء، ينظر: مختار الصحاح ص (٤١٨)، معجم مقاييس اللغة ص(٨٢٦)، فتح الباري: (٤/ ٢٧).

حديث عائشة رضي الله عنها: (خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم ...)[١].وذكر منها: الغراب، فالرسول عليه الصلاة والسلام أباح قتلها في الحرم ولا يجوز قتل صيد مأكول في الحرم فدل على تحريمها[٢].

(د) الحشرات:

تطلق لغة على الهوام، وقد تطلق على صغار الدواب كافة مما يطير أو لا يطير، والمراد هنا المعنى الثاني الأعم[٣]، وجميع حشرات الأرض من الخبائث إلا ما استثناه الدليل[٤]، ومن أمثلة الحشرات: العقرب، الفأرة، الوزغ، الخنفساء، الصرصار، الجعل[٥]، الحية، الذباب، القمل، ونحوها.

---

(١) رواه البخاري، كتاب الصيد، باب ما يقتل المحرم من الدواب (٣/ ١٣)، برقم (١٨٢٨-١٨٢٩)، رواه مسلم في كتاب الحج، باب ما يندب لمحرم وغيره قتله في الدواب: (٤/ ٩٢)برقم: (١١٩٨).

(٢) ينظر: فتح الباري: (٤/ ٢٧).

(٣) ينظر: القاموس مع شرحه تاج العروس، مادة (حشر)، وجاء في التاج، مادة (هم): (٩/ ١٠٩) «أن بعض اللغويين يقول الهوام هي: الحيات وكل ذي سم يقتل بسمه، وأما لايقتل بسمه فهذه السوام، لأنها تسم ولا تبلغ أن تقتل مثل الزنبور والعقرب وما أشبهها، وأما ما لا تقتل ولا تسم ولكنها تقم الأرض فهي القوام، مثل القنافذ والفأر والخنافس، فهذه ليست بهوام ولا سوام الواحدة من هذه كلها: هامة وسامة وقامة، وتقع الهامة على غير ذوات السم القاتل ومنه قول النبي ﷺ لكعب بن عجرة: (**أيؤذيك هوام رأسك؟**) أراد بها القمل لأنها في الرأس وتهم فيه، وقيل: تقع الهوام على غير ما يدب من الحيوان»، ينظر: تهذيب الأسماء واللغات ص٩٨.

(٤) كالجراد، كما ذكرنا سابقاً.

(٥) هي دويبة من دواب الأرض تأكل العذرة والقاذورات، انظر: مختار الصحاح ص(١٠١).

وجميع تلك الحشرات محرمة وهو قول جماهير الفقهاء من الحنفية[١]، والشافعية[٢]، والحنابلة[٣]، والظاهرية[٤]، خلافاً للمالكية والذين يقولون بحلها[٥].

واستدل الجمهور بما يأتي:

١ـ قوله تعالى: ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[٦] وجميع حشرات الأرض من الخبائث إلا ما استثناه الدليل[٧].

ما روته عائشة رضي الله عنها قالت: قال رسول الله ﷺ: (**خمس من الدواب كلهن فاسق يقتلن في الحل والحرم الغراب والحدأة والعقرب والفأرة والكلب العقور**)[٨].

فالأمر بقتلها دليل على تحريم أكلها.

إن جميع حشرات الأرض من الخبائث فهي مستخبثة غير مستطابة، جاء في مغني المحتاج: «ولا تحل حشرات بفتح الشين المعجمة صغار دواب الأرض وصغار هوامها، وتحرم ذوات السموم... والوزغ بأنواعها لاستخباثها، ولأنه ﷺ أمر بقتلها وسام أبرص وهو كبار الوزغ ... ودود جمع دودة، وهي أنواع كثيرة تدخل فيها الأرضة ودود القز ودود الفاكهة»[٩].

---

(١) بدائع الصنائع: (٥/ ٣٦)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٤)، الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٥).

(٢) المجموع: (٩/ ١٦)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٩).

(٣) الإقناع: (٤/ ٣٠٩).

(٤) المحلى: (٧/ ٤٠٣).

(٥) حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٦).

(٦) سورة الأعراف، آية (١٥٧).

(٧) ينظر: بدائع الصنائع (٥/ ٢٦)، مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٣)، الإقناع: (٤/ ٣٠٩).

(٨) تقدم تخريجه، ص(٨٤).

(٩) (٤/ ٣٠٣).

وجاء في الإقناع بيان ما يحرم: «والحشرات كلها كديدان وجعلان ... وخنافس وأوزاغ وصراصير.. وفأر وحيات وعقارب.. وزنبور وذباب وقمل وبراغيث ونحوها.. مما أمر الشرع بقتله أو نهى عنه»(١).

الضابط السادس: ما كان محرماً لنجاسته:

من أسباب تحريم الحيوان النجاسة، وهي نوعان:

أولاً: النجس بذاته (نجس العين) ومنه :

١ -**الدم**: وهو سائل أحمر يسري في عروق الحيوان، جمعه دماء ودمي(٢).

وهو محرم بنص القرآن قال الله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ..﴾(٣).

وقد كان أهل الجاهلية إذا جاع أحدهم أخذ شيئاً محدداً من عظم فيفصد به بعيره، فيجمع منه الدم فيشربه(٤).

قال القرطبي رحمه الله: «اتفق العلماء على أن الدم حرام نجس لا يؤكل ولا ينتفع به..»(٥).

والمحرم من الدم هو المسفوح دون غيره، لقوله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا﴾(٦) وقد حكي الإجماع على ذلك

---

(١) (٤/ ٣٠٩).

(٢) مختار الصحاح: ص (١٨٨)، المعجم الوسيط: (١/ ٢٩٨).

(٣) سورة البقرة، الآية (١٧٣).

(٤) تفسير ابن كثير: (٢/ ٧).

(٥) تفسير القرطبي: (٢/ ٢٢١).

(٦) سورة الأنعام، الآية (١٤٥) .

القرطبي[١] وابن العربي[٢].

قال القرطبي: «ذكر الله سبحانه الدم هنا مطلقاً، وقيده في سورة الأنعام بقوله: ﴿أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا﴾[٣]، وحمل العلماء هنا المطلق على المقيد إجماعاً، فالدم هنا يراد به المسفوح لأن ما خالط اللحم غير محرم بإجماع»[٤].

قال ابن العربي: «اتفق العلماء على أن الدم حرام نجس لا يؤكل ولا ينتفع به وقد عينه الله مطلقاً وعينه في سورة الأنعام مقيداً بالمسفوح وحمل العلماء هنا المطلق على المقيد إجماعاً...»[٥].

ويعفى عن الدم في اللحم وعروقه، لما روته عائشة رضي الله عنها قالت: (كنا نطبخ البرمة[٦] على عهد رسول الله ﷺ تعلوها الصفرة من الدم فنأكل ولا ننكره)[٧].

قال ابن خُوِيز مَنْداد[٨]: «وأما الدم فمحرم ما لم تعم به البلوى، ومعفو عما تعم به

(١) الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢٢).

(٢) أحكام القرآن لابن العربي: (١/ ٥٣).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٤) الجامع: (٢/ ٢٢٢).

(٥) أحكام القرآن: (١/ ٥٣).

(٦) وهي: القدر، ينظر: مختار الصحاح: ص (٥٦)، معجم مقاييس اللغة: ص (١٢٦).

(٧) ذكره الشوكاني في تفسيره وسكت عنه، ينظر: فتح القدير: (١/ ١٦٩)، وذكره ابن جرير الطبري في تفسيره: (١٢/ ١٩٤)، وابن أبي حاتم في تفسيره برقم (٨٠٣٨)، إتحاف الخيرة المهرة بزوائد المسانيد العشرة: (٥/ ١١٦) ورواته ثقات.

(٨) هو محمد بن أحمد ـ تفقه على يد الأبحري، له كتاب كبير في الخلاف، وكتاب في أصول الفقه، وكتاب في أحكام القرآن، وعنده شواذ عن مالك وله اختيارات، انظر: (الديباج المذهب في معرفة أعيان المذهب: ص ٢٦٨).

البلوى وهو الدم في اللحم وعروقه ...»[١]؛ لأن التحفظ في هذا الدم فيه أصر ومشقة والمشقة موضوعة في الدين[٢].

قال ابن تيمية: «وإذا عين الدم غير المسفوح مع أنه من جنس الدم، علم أنه سبحانه فرق بين الدم الذي يسيل وبين غيره ... والفرق بينهما إنما هو سفح فدل على أن سبب التنجيس هو احتقان الدم واحتباسه...»[٣].

وقال القرطبي: «والمسفوح الجاري الذي يسيل وهو المحرم وغيره معفو عنه..»[٤].

وقال إبراهيم النخعي: «لا بأس بالدم في عرق أو مخ»[٥].

وقال شيخ الإسلام ابن تيمية: «وقد ثبت أنهم كانوا يضعون اللحم بالقدر فيبقى الدم في الماء خطوطاً وهذا لا أعلم بين الحنفية خلافاً في العفو عنه وأنه لا ينجس باتفاقه»[٦].

الحكمة من تحريم الدم:

النجاسة والضرر، فهو عسر الهضم جداً، ويحمل كثيراً من المواد العفنة الميتة التي تنحل من الجسم وجراثيم بعض الأمراض المعدية[٧].

وقد حرم الإسلام الدم؛ لأنه يحمل سموماً وإفرازات يجب التخلص منها، كما يحمل معه محتويات البول[٨].

---

(١) تفسير القرطبي: (٢/ ٢٢١).

(٢) ينظر: المرجع السابق (٢/ ٢٢١)

(٣) مجموع الفتاوى: (٢١/ ١٠٠).

(٤) الجامع لأحكام القرآن: (٧/ ١٢٣).

(٥) تفسير القرطبي: (٧/ ١٢٣).

(٦) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٢٤).

(٧) تفسير المنار: (٦/ ١٣٤).

(٨) روح الدين الإسلامي/ لعفيف طبارة، ص (١٣٦-١٣٧).

والدم نسيج أغلبه وأهم عنصر فيه الكرات الحمراء[١]، فهو مزيج من مواد مضرة، تحدث تخمراً بسرعة في أنسجة الحيوانات مثل الفضلات فيكون لحمه غير صالح للأكل[٢].

ثانياً: المتنجس:

وهو كل ما وقعت فيه النجاسة من المائعات من ماء أو زيت أو لبن أو عسل أو غير ذلك فغيرت لونه أو طعمه أو ريحه فهو نجس يحرم شربه أو استعماله، ومن ذلك:

١ - الماء المضاف إليه شيء نجس إذا تغير أحد أوصافه الثلاثة وهي اللون أو الطعم أو الرائحة.

قال ابن حزم: «المائع إذا وقعت فيه النجاسة... فإن غير ذلك لون ما وقع فيه أو طعمه أو ريحه فقد حرم أكله»[٣].

٢ - كذلك السمن إذا سقطت فيه فأرة فماتت فيه، وتغيرت رائحته بسببها فإنه ينجس إذا كان مائعاً، وإن كان جامداً فتلقى وما حولها ويؤكل السمن، ودليله الحديث الذي رواه البخاري عن ابن عباس عن ميمونة رضي الله عنها قالت: سئل النبي ﷺ عن فأرة سقطت في سمن فقال: (**ألقوها وما حولها وكلوا سمنكم**)[٤].

٣- واللبن إذا مزج بالخمر، كما هو معروف الآن في صناعة الألبان إذا تضاف نسبة من الكحول (٠.٥٪) لإعطاء اللبن النكهة المرغوبة والمستساغه لدى المستهلك، فحكمه أنه إذا تغير أحد أوصافه من لونه أو طعمه أو رائحته فهو محرم وإلا فلا[٥].

---

(١) علم الدم/ هشام كنعان، ص ٣.

(٢) الإسلام والطب الحديث للدكتور: عبد العزيز إسماعيل، ص ٣٠.

(٣) المحلي: (١/ ٣٥).

(٤) صحيح البخاري - كتاب الأطعمة - باب إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد: (٧/ ٤٧).

(٥) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. نزيه حماد ص ٥٣.

قال ابن حزم: «وكل شيء مائع من ماء أو زيت أو اللبن أو أي شيء.. إذا وقعت فيه نجاسة أو شيء حرام يجب اجتنابه، فإن غير ذلك لون ما وقع فيه أو طعمه أو ريحه فقد فسد كله وحرم أكله... فإن لم يغير شيئاً من لون ما وقع فيه ولا من طعمه ولا من ريحه، فذلك المائع حلال أكله وشربه»(١).

ومن أمثلة المتنجس ما سقي أو سمد بنجس من زرع أو ثمر، فهو محرم لتنجسه، ولا يحل حتى يسقى بعد ذلك بماء طاهر، يستهلك عين النجاسة(٢).

الضابط السابع: ما كان محرماً للاشتباه:

والمقصود به: اشتباه المباح بالمحرم، فإذا اشتبه الطعام المباح بالطعام المحرم حرم تناولها جميعاً وذلك لعدم القدرة على تمييز الحلال، فيخشى من الوقوع في الحرام، ومن ذلك:

* اشتباه العصير بالخمر.
* اشتباه الذبيحة المذبوحة بأخرى ميتة(٣).

لأنه عند اجتماع الحلال والحرام يغلب جانب الحرام(٤).

وبعد هذا التمهيد والذي يشتمل على حقيقة النازلة وتعريف الأطعمة وأنواعها وقواعدها وضوابطها ننتقل للفصل الأول وهو النوازل في الأطعمة الحيوانية.

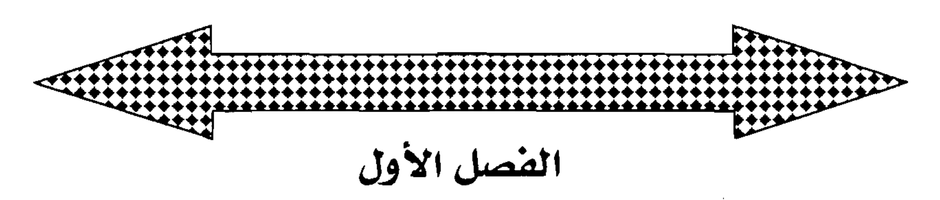
---

(١) المحلي: (١/ ١٣٥).

(٢) الإنصاف: (١٠/ ٣٦٨)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٨٢).

(٣) ينظر العدة: شرح العمدة: (١١/ ٨٢).

(٤) أشباه ابن نجيم: ص (١٩٠)، فتاوى قاضي خان/ ص(٩٧)، قواعد الخادمي ص(١٠٩)، أشباه السيوطي: ص (١٠٥)، المنثور / الزركشي: (١/ ١٤٥).



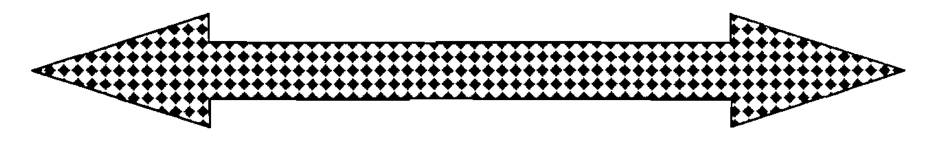
الفصل الأول

النوازل في الأطعمة الحيوانية

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: النوازل العامة في الأطعمة الحيوانية.

المبحث الثاني: النوازل الخاصة في الأطعمة الحيوانية.



المبحث الأول
النوازل العامة في الأطعمة الحيوانية

وفيه ثمانية مطالب:

المطلب الأول
الأطعمة الحيوانية المهجنة

يزخر التراث العلمي الإسلامي بالعديد من الأمثلة على أنماط التهجين المختلفة، فنجد القزويني - على سبيل المثال - يشرح خصائص الحيوانات المهجنة بقوله: «إن الحيوانات المركبة تتولد بين حيوانين مختلفين في النوع ويكون شكلها عجيباً بين هذا وذاك، فاعتبر حال البغل، فإن ما من عضو منه إلا وهو دائر بين الحمار والفرس»[(١)].

ويعلق الجاحظ على ظاهرة التهجين تعليقاً علمياً صحيحاً فيقول: « إننا وجدنا بعض النتاج المركب، وبعض الفروع المستخرجة منه أعظم من الأصل »[(٢)].

ويعترف العالم بإسهامات علماء المسلمين في مجال تحسين النسل عن طريق إنتقاء صفات وراثية معينة، وذلك بحرصهم على صفات الخيول العربية، وحصر التزاوج فيما بينها وبين أفراس أصيلة ذات صفات وراثية محددة، وتابعوا اصطفاء الصفات على الأفراد القادمة، ومنعوا أي تزاوجات عشوائية مع أفراد غير مرغوبة الصفات، فكأنهم بهذا التحديد يحصرون حدود الصفات الوراثية المرغوبة في مجموعة معينة من الأفراس، ليتزايد أعدادها مع مرور الزمن، حيث شكلت نواة لنشوء سلالة الخيول العربية الأصيلة، وكان لهذا التكوين الوراثي أكبر الأكثر في استيراد الخيول العربية، وإدخالها في التهجين مع سلالات أخرى ذات صفات عالية الجودة للحصول على الصفات المطلوبة[(٣)].

---

(١) ينظر: عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات / للقزويني: ص (٢٠١).

(٢) ينظر: الحيوان: ص (٦٨).

(٣) ينظر مجلة الأزهر/ جماد الأولى/ ١٤١٥هـ/ ع ٦٧: (٥/ ٦٣٢).

وقد تمكن العلماء في السنوات الأخيرة من دمج خلايا مأخوذة من كائنين مختلفين وتم الحصول على خلايا مهجنة تحمل الخصائص الوراثية لكلا الكائنين، ففي عام ١٩٧١م، تم حقن خلايا مأخوذة من فأر إلى جين فأرة أخرى، فظهرت الخصائص الوراثية في الفأر الوليد(١).

فالسلالات الطبيعية الناتجة عن التطور الطبيعي لا تتم على أساس مواصفات محددة، بل ينتج أشكال متنوعة، ثم يتم اختيار أنسب ما تم إنتاجه وأكثره اتفاقاً مع ظروف الحياة، ويزاوج بينه وبين نوع آخر يحمل صفات جيدة، لينتج نوعاً أكثر جودة، لكن السلالات في عملية التهجين تبدأ بمواصفات محددة ثم تأتي بعد ذلك بمواصفات أكثر جودة(٢).

لقد أصبح في مقدور العلماء دمج خلايا مختلفة، وتحدث العلماء عن تهجين حيوانات غير مألوفة، وقد يتساءل متساءل قائلاً: ما فائدة بحث مثل هذه المسألة وهي لم تحدث بعد؟

نقول: إن هذا وإن كان غير واقع في الحاضر إلا أنه قد يقع في المستقبل نظراً لتطور العلوم والتكنولوجيا، وما تسفر عنه من اكتشافات علمية حديثة، وانصراف جهد أكابر علماء البيولوجيا الجزيئية وعلماء هندسة الجينات لجعله أمراً واقعاً بالتحكم في الخصائص الوراثية للإنسان والحيوان والنبات في الأجيال القادمة من الكائنات الحية، فالتقدم العلمي في هذا المجال يتضاعف كل ساعة، والتجارب مستمرة، فقد يقع أمثال مثل هذا التهجين وسيظهر للعالم كائنات جديدة لم تعرفها البشرية من قبل، ومن هنا تبرز أهمية بحث مثل هذا المسألة(٣).

وبعد بيان هذه المقدمة عن الحيوانات ننتقل لبيان حقيقة التهجين:

---

(١) ينظر قيل عن الاستنساخ / للسماعيل: ص (٧٢).

(٢) المرجع السابق: ص (٨٣).

(٣) كما وجد في (الميثولوجيا الإغريقية) وهو ما يعرف باسم (تشيمرا)، وهو حيوان له رأس أسد وجسد عنز، ينظر: المرجع السابق.

المسألة الأولى: حقيقة التهجين:

لغة: من الهجان، وهو في اللغة: الكرم، ومن الإبل الهجان أي الكريمة. والهجنة إنما يكون من قبل الأم، فإن كان الأب عتيقاً أي كريماً والأم ليست كذلك، كان الولد هجيناً[1].

والتهجين في الاصطلاح العلمي:

التهجين: هو نوع تزاوج بين نوعين مختلفين لكنهما قريبان، ينتج من هذا التزاوج هجيناً، وهذا التزاوج إما أن يكون مقصوداً، كالتزاوج بين الفرس والحمار، فينتج لنا هجيناً وهو البغل، وفي هذه الحالة الهجين ليس خصباً، ولا ينتج نسلاً.

وإما أن يكون غير مقصود، كأن ينزو كلب على شاة مثلاً [2].

فالتهجين هو عبارة عن تغيير الخصائص الوراثية للسلالات الحيوانية، للحصول على سلالة جديدة ذات صفات أكثر جودة [3][4].

---

(١) ينظر: حياة الحيوان (١/ ١٨)، مختار الصحاح: ص (٦٠٩).

(٢) ينظر: التحسين الوراثي للحيوانات، د. أحمد مستجير مصطفى: ص (٢٧). النواحي التطبيقية في تحسين الحيوانات والدواجن، ص ١٢، موقع منتديات البيطرة العربية، منتدى تربية وأمراض وعلاج الحيوانات المجترة، تأثير التهجين في تحسين الصفات الوراثية للأغنام.

(٣) حيث أن التهجين يتم فيه انتقال الحيوان المنوي الأعلى جودة إلى رحم الأنثى الأقل جودة في الصفة الوراثية، ينظر: التحسين الوراثي للحيوان / د. أحد مصطفى: ص(٢٨).

(٤) عند تصفح كتب الفقهاء، يرى القارئ صوراً من هذا النوع من التهجين، كما لو ولدت الشاة خنزيراً، أو أتان (حمارة) أو ولدت الأتان شاة، أو تولد من الكلب والشاة حيوان ذو شبهين، رأسه يشبه أحدهما وجسمه يشبه الآخر، ونحو ذلك، وفي الموسوعات العلمية الحديثة، يطلق على التهجين " التصالب" وهو: التوالد بين الحيوانات، ويستفاد منه أنه غير ممكن في عالم الحيوان بين أنواع مختلفة كالشاة والكلب وكالحمار والبقرة، وإنما يكون بين أصناف مختلفة من نوع واحد، ينظر: الموسوعة الفقهية – الجزء (٣/ ١٤٦).

وقد عُرف التهجين في الفقه قديماً، حيث أطلق عليه الفقهاء في كتبهم "المتولدات" وحيث أشار إليه السيوطي في كتابه الأشباه والنظائر بقوله: «كالجمع بين جنس العنز وجنس الخروف وظهور ما يسمى بالعنزروف»[١]. ويقصد بالمتولدات: «ما تولد بين نوعين من الحيوان»[٢].

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهجنة:

قبل أن نذكر حكم الأطعمة الحيوانية المهجنة، نحرر محل الخلاف في المسألة، فالمتولدات ثلاثة أصناف:

الصنف الأول: ما تولد بين نوعين حلالين، فهو حلال بالاتفاق، كالمتولد بين العنز والخروف[٣]، وقد ظهر إلى الوجود عام (١٩٨٣) مخلوق مهجن من عنز وخروف[٤].

الصنف الثاني: ما تولد بين نوعين محرمين، فهو حرام بالاتفاق، كالمتولد بين الذئبة والكلب.

الصنف الثالث: ما تولد بين نوعين أحدهما مباح، والآخر محرم، وهو ما وقع فيه الخلاف، ويمثل له العلماء " بالبغال"[٥] وقد اختلفوا في حكمها على أربعة أقوال:

---

(١) الاشباه والنظائر، ص (٨٨).

(٢)ينظر: حاشية بن عابدين (٦/ ٣٠٥)، حاشية الدسوقي: (٢/ ١٢٧)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٤) المغني مع الشرح: (١١/ ٦٦).

(٣) الموسوعة الفقهية: (٥/ ١٤٤).

(٤) ينظر: الاستنساخ جريمة العصر / د. محمد النشواني، ص (٤٧).

(٥) وهو ما تولد بين الفرس والحمار، "وكالسُمْع" وهو ولد الضبعة من الذئب، "والعسبار" ولد الذئبة من الضبع، ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥)، حاشية بن عابدين (٦/ ٣٠٥)، كتب ورسائل ابن تيمية في الفقه: (٣٥/ ٢٠٨)، الإنصاف: (١٠/ ٣٥٩) (٤٧).

القول الأول: أن البغل، مباح، وحُكي ذلك عن الحسن البصري[(١)] وهو قول ابن حزم[(٢)].

القول الثاني: أن البغل مكروه، وهي رواية عن المالكية[(٣)].

القول الثالث: إن البغل يتبع أمه وهو قول الحنفية[(٤)]، فالبغل الذي أمه "أتان" يحرم[(٥)]، والذي أمه "فرس" يجري فيه الخلاف الذي في الخيل[(٦)]، فيكون مكروهاً عند أبي حنيفة ومباحاً عند الصاحبين[(٧)].

---

(١) المجموع: (٩/ ٨).

(٢) المحلى: (٧/ ٤٠٩).

(٣) ينظر: المنتقى شرح موطأ مالك: (٣/ ١٣٣)، حاشية الدسوقي: (٢/ ١١٧)، بداية المجتهد: (١/ ٤٥٥)، الخرشي على خليل: (١/ ٨٦).

(٤) ينظر: حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

(٥) بناءً على تحريم الحمر الأهلية، وقد نقل ابن عبدالبر أنه لا خلاف بين المسلمين في تحريمها، انظر: الاختيار لتعليل المختار: (٥/ ١٤)، القوانين الفقهية لابن جزي: ص(١٥٠)، مغني المحتاج (٤/ ٢٩٩)، المغني: (٨/ ٥٨٦).

(٦) اختلف العلماء في حكم الخيل، فمنهم من حرمها ومنهم من أباحها، فذهب أبو حنيفة إلى كراهيتها "كراهة تحريمية "والمالكية في إحدى الروايات،وذهب صاحب أبي حنيفة والمالكية في رواية، والشافعية والحنابلة إلى إباحتها، وللمالكية رواية ثالثة بالكراهة، ونقل الشوكاني عن المالكية أن المشهور عندهم الكراهية،و الصحيح عند المحققين منهم التحريم، والراجح في الخيل الإباحة، ينظر: الاختيار لتعليل المختار: (٥/ ١٤)، القوانين الفقهية لابن جزي: ص (١٥٠)، مغني المحتاج: (١/ ٢٢٩)، نيل الأوطار: (٨/ ١٩٦)، المغني مع الشرح: (١١/ ٦٩).

(٧) الاختيار لتعليل المختار: (٥/ ١٤).

القول الرابع: إن البغل يغلب فيه جانب التحريم، سواء كان المحرَّم ذكراً أو أنثى، فهو محرم، وإلى هذا القول ذهب المالكية في الرواية الأصح[١]، وهو قول الشافعية[٢]، والحنابلة[٣].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم ابن حزم ومن معه على إباحة البغال بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿يَـٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُوا۟ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَـٰلًا طَيِّبًا﴾[٤].

وجه الدلالة: إن البغل حلال بنص القرآن؛ لأنه من الحلال الطيب[٥].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا ٱضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ﴾[٦].

وجه الدلالة من الآية: أن البغل حلال؛ لأنه لم يفصل لنا تحريمه[٧].

نوقش الاستدلال بالآتين: بأن ما استدلوا به عام يخص بالأدلة الدالة على تحريم البغال منها، حديث جابر وغيره، والتي سيأتي ذكرها في أدلة القول الرابع.

---

(١) ينظر: حاشية الدسوقي: (٢١/ ١١٧)، بداية المجتهد: (١/ ٤٥٥)، المنتقى شرح موطأ مالك (٣/ ١٣٣)، شرح الزرقاني: (٣/ ٩١).

(٢) ينظر: نهاية المحتاج: (٨/ ١٨) المجموع: (٩/ ٨)، تحفة الطلاب بشرح تنقيح اللباب (٢/ ١٤٥٤).

(٣) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٦٦)، المقنع: (٣/ ٥٢٨)، منار السبيل: (٢/ ٢٤٨).

(٤) سورة البقرة، الآية (١٦٨).

(٥) المحلى: (٧/ ٤١٠).

(٦) سورة الأنعام، الآية (١١٩).

(٧) المحلى: (٧٧/ ٤١٠).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم المالكية على رواية الكراهة بما يأتي:

الدليل الأول: قوله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾[1].

وجه الدلالة: أن الآية تدل على إباحة ما عدا الأربعة[2]، ومنها البغال وحديث جابر الذي سيأتي الاستدلال به ولفظه: (ذبحنا يوم خيبر الخيل والبغال والحمير، فنهانا رسول الله ﷺ عن البغال والحمير ولم ينهنا عن الخيل)[3]، وفيه دلالة على تحريم البغال، فيتخرج من ذلك أنها مكروهة[4].

نوقش هذا الاستدلال: بأن آية الأنعام مكية[5]، وحديث جابر الدال على التحريم متأخر جداً فهو مقدم، وأيضاً فنص الآية خبر عن الحكم الموجود عند نزولها، فإنه حينئذٍ لم يكن نزل في تحريم المأكول إلا ما ذكر فيها وليس فيها ما يمنع أن ينزل بعد ذلك غير ما فيها[6].

وعلى هذا يكون العمل بالحديث لعدم تعارضه مع الآية فتكون البغال محرمة.

الدليل الثاني: أن البغل حيوان مركوب ذو حافر، فلم يكن محرماً وإن كان مكروهاً[7].

نوقش: أن هذا التعليل في مقابلة النصوص ولا عبرة به.

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٢) وهي الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله.

(٣) سيأتي تخريجه في أدلة القول الرابع.

(٤) أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية / د. عبدالله الطريقي، ص (١٤١).

(٥) وهي قوله تعالى: ﴿قُل لاَّ أَجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلاَّ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ...﴾، سورة الأنعام الآية (١٤٥).

(٦) فتح الباري: (٩/ ٦٥٦).

(٧) المنتقى / شرح موطأ مالك: (٣/ ١٣٣).

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم الحنفية القائلون بأن البغل يتبع أمه بدليل واحد وهو الاستصحاب، فقالوا: «أن البغل قبل خروجه من أمه هو جزء منها يتغذى بغذائها، فيكون حكمه حكمها، بالحل والحرمة، فيبقى هذا الحكم بعد خروجه استصحاباً»[١].

نوقش من وجهين:

١ - عدم التسليم بأن البغل يتبع أمه؛ فهو لا يؤكل بسبب تولده من الحمير، وليس بسبب تولده من الخيل.

٢ - التسليم جدلاً بأن البغل يتبع أمه، ولكنه معارض بحديث جابر، ولفظه: (ذبحنا يوم خيبر الخيل والبغال والحمير، فنهانا رسول الله ﷺ عن البغال والحمير ولم ينهنا من الخيل)[٢].

فدل الحديث على تحريم البغال دون تفصيل بين كونه يتبع أمه أو أباه، والحديث إذا صح عن رسول الله ﷺ فهو أولى بالأخذ مما يوجبه النظر.

أدلة القول الرابع:

استدل أصحاب هذا القول وهم جمهور المالكية والشافعية والحنابلة على تحريم البغال، بأدلة نذكر منها ما يأتي:

الدليل الأول: قوله تعالى: ﴿وَٱلْخَيْلَ وَٱلْبِغَالَ وَٱلْحَمِيرَ لِتَرْكَبُوهَا﴾[٣].

---

(١) ينظر: حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥ - ٣١١) حاشية الطحاوي على الدر المختار: (١/ ١٢٢).

(٢) أخرجه أبو داود في سننه - كتاب الأطعمة - باب في أكل لحوم الخيل: (٣/ ٣٥١)، بإسناد على شرط مسلم، وأخرجه البيهقي في السنن الكبرى (٩ / ٣٢٧) وأخرجه ابن الجارود في المنتقى: (١/ ٢٢٣)، وأخرجه الحاكم في المستدرك - وقال: حديث صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه، ينظر: نصب الراية (٤/ ١٩٧)، التلخيص الحبير: (٤/ ١٥٠)، خلاصة البدر المنير: (٢/ ٣٩٤)

(٣) سورة النحل، الآية (٨).

ودلالة هذه الآية من وجوه:

الأول: أن اللام في قوله: ﴿لِتَرۡكَبُوهَا﴾ للتعليل، فدل على أنها لم تخلق لغير ذلك، لأن العلة المنصوصة تفيد الحصر والقول بإباحة أكلها يقتضي خلاف ظاهر الآية[1].

الثاني: أن الآية سيقت مساق الامتنان، فلو كانت ينتفع بها في الأكل لكان الامتنان به أعظم، فالحكيم لا يمتن بأدنى النعم ويترك أعلاها ولا سيما وقد وقع الامتنان بالأكل في المذكورات قبلها، فلما لم يذكر الله منفعة الأكل، دل ذلك على أنها غير مأكولة اللحم[2].

الثالث: لو أبيح أكلها لفاتت المنفعة بها، فيما وقع به الامتنان من الركوب والزينة[3].

نوقش هذا الاستدلال: بما قاله الحافظ ابن حجر في الفتح، حيث قال: «الجواب على سبيل الإجمال.. أن آية النحل ليست نصاً في منع الأكل، وإنما يدل ما ذكر على ترك الأكل، والترك أعم من أن يكون للتحريم أو للتنزيه»[4]، وإذا لم يتعين أحدهما بقي، التمسك بالأصل[5].

وعلى سبيل التفصيل:

فأما الوجه الأول: فلو سلمنا أن اللام للتعليل، لم نسلم إفادة الحصر في الركوب والزينة، فإنه ينتفع بها في غيرهما وفي غير الأكل اتفاقاً، وإنما ذكر الركوب والزينة لكونهما

---

(١) ينظر: تفسير الشنقيطي: (٢/ ٦٥٤)؛ فتح الباري: (٩/ ٦٥٢).

(٢) في قوله تعالى: ﴿وَٱلۡأَنۡعَٰمَ خَلَقَهَاۗ لَكُمۡ فِيهَا دِفۡءٞ وَمَنَٰفِعُ وَمِنۡهَا تَأۡكُلُونَ﴾ سورة النحل، آية (٥)، ينظر: تفسير الشنقيطي: (٢/ ٢٥٤)، الهداية شرح البداية (١/ ٦٨).

(٣) بدائع الصنائع: (٥/ ٣٨).

(٤) فتح الباري: (٩/ ٦٥٢).

(٥) بناءً على أن الأصل في الحيوانات الحل، لكنه منتقض بحديث جابر في تحريم البغال.

أغلب ما تطلب له ونظيره حديث البقرة المذكور في الصحيحين، حين خاطبت راكبها فقالت: (إني لم أخلق لهذا ولكني خلقت للحرث)[١].

فإنه مع كونه أصرح في الحصر لم يقصد به الأغلب وإلا فهي تؤكل وينتفع بها في أشياء غير الحرث اتفاقاً، فلو سلم الاستدلال للزم منع حمل الأثقال عليها ولا قائل به.

وأما الوجه الثاني: فالامتنان إنما قصد به غالباً ما كان يقع به انتفاعهم، فالبغال أغلب انتفاعهم بها للركوب وحمل الأثقال، بخلاف الأنعام فإن أكثر انتفاعهم بها كان للأكل، فاقتصر في كل من الصنفين على الامتنان بأغلب ما ينتفع به، فلو لزم من ذلك الحصر في هذا الشق، للزم مثله في الشق الآخر.

أما الوجه الثالث: فلو لزم من أكلها أن تفنى، للزم مثله في البقر وغيره مما أبيح أكله ووقع الامتنان له بمنفعة أخرى[٢].

الدليل الثاني: ما رواه جابر بن عبدالله رضي الله عنهما قال: (ذبحنا يوم خيبر الخيل والبغال والحمير، فنهانا رسول الله ﷺ عن البغال والحمير ولم ينهنا عن الخيل)[٣].

وجه الدلالة من الحديث: أنه ﷺ نهاهم عن البغال والنهي يقتضي التحريم، فتكون البغال محرمة.

الدليل الثالث: ما رواه خالد بن الوليد قال: غزوت مع رسول الله ﷺ خيبر فأتت اليهود فشكوا أن الناس قد أسرعوا إلى حظائرهم، فقال رسول الله ﷺ: **(ألا لا تحل**

---

(١) أخرجه البخاري في صحيحه – كتاب فضائل الصحابة – باب فضل أبي بكر: (٥/ ٦)، أخرجه مسلم في صحيحه – كتاب فضائل الصحابة – باب من فضل أبي بكر (٧/ ١١١).

(٢) فتح الباري: (٩/ ٦٥٢).

(٣) تقدم تخريجه، ص (١٠٠).

أموال المعاهدين إلا بحقها، وحرام عليكم حمر الأهلية وخيلها وبغالها وكل ذي ناب وكل ذي مخلب من الطير)[١].

وجه الدلالة في الحديث: أن فيه النص على تحريم البغال بقوله ﷺ: (وحرام عليكم).

نوقش هذا الاستدلال: قال ابن حجر في الفتح: «وتُعِقْب هذا الاستدلال بان الحديث شاذ منكر لأن في سياقه أن خالداً شهد خيبر، وهو خطأ فإنه لم يسلم إلا بعدها، وأُعلَّ أيضاً بأن في السند راوياً مجهولاً، لكن قد أخرج الطبري، عن طريق يحيى بن أبي كثير[٢]، عن رجل من أهل حمص قال: كنا مع خالد فذكر أن رسول الله ﷺ حرَّم لحوم الحمر الأهلية وخيلها وبغالها وأعلَّ بتدليس يحيى وإبهام الرجل.. ثم قال: وقد ضعف حديث خالد أحمد والبخاري وموسى بن هارون[٣] والدارقطني والخطابي وآخرون»[٤].

---

(١) أخرجه أبوداود - كتاب الأطعمة - باب النهي عن أكل كل ذي ناب: (٢/ ٩٤)، والدارقطني في سننه: (٤/ ٢٨٨)، قال ابن حجر في التلخيص الحبير (٤/ ١٥١): «حديث خالد لا يصح، فقد قال أحمد أنه حديث منكر»، وقال أبوداود (٢/ ٩٤): «أنه منسوخ»، وقال النسائي (٢/ ١٩٩): «لا أعلم رواه غير شعبة..»، وقال الدار قطني (٤/ ٢٨٨): «وهو ضعيف» وقال البيهقي (٩/ ٣٢٧): «إسناده مضطرب، وهو مخالف لحديث الثقات»، وقال البخاري: «صالح بن يحيى ابن المقدام فيه نظر» وذكر ابن حبان، صالح هذا في الثقات، وقال: «يخطئ..» وللحديث متابعات، ينظر: نصب الراية (٤/ ١٩٦).

(٢) يحيى بن أبي كثير الطائي، أبوالنصر اليامي، واسم أبيه صالح بن المتوكل، روى عن أنس وعكرمة، وروى عنه ابنه عبدالله والأوزاعي، مات سنة ١٢٩هـ، ينظر: تهذيب التهذيب: (١١/ ٢٦٨).

(٣) هو: موسى بن هارون بن عبدالله أبوعمران البزار، إمام وقته في حفظ الحديث، ويقال له ابن الحمال، ولد ببغداد سنة ٢١٤هـ، وتوفي بها سنة ٢٩٤هـ، ينظر: الأعلام (٨/ ٣٣١).

(٤) فتح الباري: (٩/ ٦٥١ - ٦٥٢).

وقال النووي في شرح صحيح مسلم: «واتفق العلماء من أئمة الحديث وغيرهم على أنه - أي حديث خالد المذكور - حديث ضعيف»، وقال بعضهم هو منسوخ، وروى الدار قطني والبيهقي بإسنادهما عن موسى بن هارون قال: «بأن هذا حديث ضعيف ولا يعرف صالح بن يحيى ولا أبوه»، وقال البخاري: «هذا الحديث فيه نظر». وقال البيهقي: «هذا إسناده مضطرب. وقال الخطابي في إسناده نظر وصالح بن يحيى عن أبيه عن جده لا يعرف سماع بعضهم من بعض»[(١)].

وحديث خالد أيضاً ليس له إسناد جيد، قاله أحمد، قال وفيه رجلان لا يعرفان يرويه ثور عن رجل ليس بمعروف. وقال لا ندع أحاديثنا لمثل هذا الحديث المنكر[(٢)].

وقال الزيلعي: «حديث خالد فيه نظر.. فهو متكلم فيه إسناداً ومتناً»[(٣)].

وهذا الحديث مع أنه مضطرب في إسناده صالح[(٤)] بن يحيى بن المقدام بن معديكرب قال ابن حجر فيه لين[(٥)].

وفيه والده يحيى[(٦)] الذي هو شيخه في هذا الحديث قال فيه ابن حجر مستور[(٧)].

---

(١) (١٣/ ٩٦).

(٢) المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٧٠).

(٣) نصب الراية (٤/ ١٩٨).

(٤) هو صالح بن يحيى بن المقدام بن معد يكرب الكندي الشامي، روى عن جده وعن أبيه، عن جده روى عنه ثور بن يزيد وسليمان بن سليم ويحيى بن جابر، ينظر: (تهذيب التهذيب ٤/ ٤٠٧).

(٥) تقريب التهذيب: (١/ ٣٦٤).

(٦) هو يحيى بن المقدام بن معد يكرب الكندي الحمصي، روى عن أبيه وروى عن ابنه صالح، ذكره حبان في الثقات، ينظر: تهذيب التهذيب: (١١/ ٢٨٩).

(٧) تقريب التهذيب: (٢/ ٣٥٨).

الدليل الرابع: ما رواه عكرمة بن عمار[(١)] عن يحيى بن كثير عن أبي سلمة عن جابر، قال: (نهى رسول الله ﷺ عن لحوم الحمر الأهلية والخيل والبغال، وكل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من الطير وحرم المجثمة)[(٢)(٣)].

وجه الدلالة: أن الحديث ورد فيه النهي عن البغال، والنهي يقتضي التحريم، فيكون أكل البغال محرماً.

نوقش هذا الاستدلال:

قال الحافظ في الفتح: «أن أهل الحديث يضعفون عكرمة بن عمار في روايته عن يحيى ابن أبي كثير، فإن عكرمة وإن كان مختلفاً في توثيقه فقد أخرج له مسلم، لكن إنما أخرج له من غير روايته عن يحيى بن أبي كثير، وقد قال يحيى بن سعيد القطان»[(٤)].

---

(١) هو عكرمة بن عمار العجلي أبوعمار اليامي، بصري الأصل، روى عن إياس بن سلمة وسالم بن عبدالله، وروى عنه شعبة والثوري ووكيع، ينظر: تهذيب التهذيب (٧/ ٢٦١).

(٢) قال العلامة مجد الدين في النهاية المجثمة هي كل حيوان ينصب ويرمى ليقتل إلا أنها تكثر في الطيور والأرانب وأشباه ذلك مما يجثم في الأرض أي يلزمها ويلتصق بها، ينظر: المحلى لابن حزم (٧/ ٤٠٨)، النهاية لابن الأثير (١/ ٢٣٨).

(٣) أخرجه ابن أبي شيبة في مصنفه (٧/ ٣٩٦)، قال ابن حجر: «الحديث عن أحمد والترمذي من طريقه ليس فيها للخيل ذكر، وذكر عن الطحاوي أن أهل الحديث يضعفون عكرمة بن عمار..». ينظر: الفتح (٦٥١) وقال ابن حزم: «وأما حديث عكرمة فضعيف»، (٧/ ٤٠٨)، وقال الهيثمي في المجمع: «رجاله رجال الصحيح». ينظر: مجمع الزوائد: (٥/ ٤٧).

(٤) هو يحيى بن سعيد بن فروخ القطان التميمي أبوسعيد، من حفاظ الحديث، ثقة حجة، من أقران مالك وشعبة من أهل البصرة، كان يفتي بقول أبي حنيفة، كان مولده سنة ١٢٠هـ ووفاته سنة ١٩٨هـ، ينظر: الأعلام: (٨/ ١٤٧).

أحاديثه عن يحيى بن أبي كثير ضعيفة وقال البخاري أن حديثه عن يحيى مضطرب، وقال النسائي: «ليس به بأس إلا في يحيى»، وقال أحمد: «حديثه من غير إياس بن سلمة[١] مضطرب»[٢].

الدليل الخامس: ما رواه ابن ماجة والنسائي عن عطاء عن جابر بن عبدالله رضي الله عنهما قال: (كنا نأكل لحوم الخيل، قلت: فالبغال ؟ قال لا)[٣].

وجه الدلالة: أن إخبار الصحابي جابر بن عبدالله رضي الله عنهما عن فعل الصحابة بأكل لحوم الخيل وعدم أكلهم البغل دليل على عدم جواز أكلها، لأنها لو كانت جائزة الأكل لم ينفِ عدم الأكل وقت سؤال السائل[٤].

الدليل السادس: أن البغال تشبه الحمير من حيث إنها ذات حافر[٥] بخلاف الأنعام فإنها ذات خف[٦][٧] فتلحق بها في التحريم.

---

(١) هو إياس بن سلمة الأكوع السلمي أبوسلمة، روى عن أبيه وعن عمار بن ياسر، وروى عنه ابناه سعيد ومحمد وعكرمة بن عمار، قال ابن سعد: توفي بالمدينة سنة ١١٩هـ، وهو ابن ٧٧ سنة، وكان ثقة وله أحاديث كثيرة، ينظر: تهذيب التهذيب (١/ ٣٨٨).

(٢) فتح الباري: (٩/ ٦٥١) .

(٣) رواه ابن ماجه في سننه – كتاب الذبائح – باب لحوم البغال: (٢/ ١٠٦٦). ورواه النسائي في سننه – كتاب الصيد والذبائح – باب تحريم أكل لحوم الخيل: (٢/ ١٩٩).

(٤) أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية / د. عبدالله الطريقي، ص (١٤٢).

(٥) هو عبارة عن ظفر يغلف كل الأصبع، ويكون لأنواع مختلفة من الحيوانات، ينظر: الصحاح للجوهري(٢/ ٧٤).

(٦) الخف هو ما يكون للبعير، ينظر: الصحاح: (٢/ ٩٥).

(٧) المبسوط: (١١/ ٢٣٤)، البدائع: (٥/ ٣٨).

نوقش: أنه قد صح إباحة الفرس بالنص وهي ذات حافر، فيلزم من هذا القول إباحة الحمار لأنه ذو حافر وهو قياس فاسد، فهذا تخليط، بل الحمار منصوص على تحريمه والفرس منصوص على حلها، فلا تجوز مخالفة النصوص بالاجتهاد[١].

الدليل السابع: أن البغل ولد الحمار فهو متولد منه، والمتولد من الشيء له حكمه في التحريم[٢].

قال قتادة: «ما البغل إلا شيء من الحمار»[٣].

نوقش: أن البغل منذ أن ينفخ فيه الروح وهو في الحمار، ولكنه لا يسمى حماراً فلا يجوز أن يحكم له بحكم الحمار؛ لأن النص إنما جاء بتحريم الحمار والبغل ليس حماراً ولا جزءاً من الحمار[٤].

أجيب عنه: أن هذا اجتهاد في مقابلة النصوص من السنة الدالة على تحريم البغال، فلا يلتفت إليه.

الدليل الثامن: أن القول بإباحة أكلها والإذن فيه، سبب لفنائها وانقراضها وبالتالي يتعطل الانتفاع بها.

نوقش: أن الشارع الحكيم أذن في أكل الأنعام ولم تنقرض، ولو كان الخوف من ذلك علة لمنع في الأنعام لئلا تنقرض، فيتعطل الانتفاع بها في غير الأكل[٥].

---

(١) ينظر: المحلى: (٧/ ٤٠٨).

(٢) فتاوى ابن تيمية: (٣٥/ ٢٠٨)، المغني مع الشرح الكبير: (١٠/ ٦٧).

(٣) المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٦٧).

(٤) المحلى: (٧/ ٤٠٨).

(٥) ينظر: أضواء البيان: (٢/ ٢٥٦)، المحلى: (٧/ ٤٠٨).

الدليل التاسع: أنه اجتمع في البغل حلاً بالنظر إلى الفرس، وحرمةً بالنظر إلى الحمار، فيغلب جانب الحرمة احتياطاً، وأخذ بالقاعدة الفقهية: «إذا تعارض المانع والمقتضي أو الحاظر والمبيح غلب جانب المانع الحاظر احتياطاً»[١]. كما هو عند أكثر الأصوليين.

الترجيح:

بعد عرض أقوال العلماء في هذه المسألة وأدلتهم، وما أورد على بعضها من مناقشة، يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الرابع وهو قول الجمهور، وهو أن البغال محرمة تغليباً لجانب التحريم، وذلك لقوة ما استدلوا به، وسلامة أدلتهم من المناقشة في الجملة وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

وبعد معرفة حكم البغال وأن الراجح فيها التحريم، نبين حكم ما تولد من نوعين أحدهما مباح والآخر محرم غير البغال، كما لو ولدت الشاة خنزيراً، وقد اختلف الفقهاء في المتولدات بين الحيوانات بناءً على اختلافهم في حكم البغال على أقوال:

القول الأول: أن ما تولد بين نوعين من الحيوان أحدهما مباح والآخر محرم، فحكمه كحكم البغل في تبعيته لأمه، فالعبرة بالأم[٢].

فلو ولدت المأكولة ما صورته غير المأكول، كما لو ولدت الشاة ذئباً فإنه يحل، فالتبعية للأم هي القاعدة عند أصحاب هذا القول وهم الحنفية[٣].

القول الثاني: أن ما تولد بين نوعين من الحيوان، أحدهما مباح والآخر محرم، فالمعتبر فيه هو غلبة الشبه، فإن أشبه محرماً أُلحق به، وهو قول لبعض الحنفية[٤].

---

(١) المنثور / للزركشي: (١/ ٣٤٨)، مجلة الأحكام العدلية، المادة (٤٦)، المدخل الفقهي العام / للزرقا، ص (٥٩٥)، الوجيز / للبورنو، ص (٢٠٩).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٧)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥).

(٣) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

(٤) ينظر حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

جاء في الفتاوى الهندية: «شاة ولدت ولداً بصورة الكلب، فأشكل أمره، فإن صاح مثل الكلب لا يؤكل، وإن صاح مثل الشاة يؤكل، وإن صاح مثلهما يوضع الماء بين يديه، إن شرب باللسان لا يؤكل؛ لأنه كلب، وإن شرب بالفم يؤكل لأنه شاة، وإن شرب بهما جميعاً، يوضع التبن واللحم قبله، إن أكل التبن يؤكل لأنه شاة وإن أكل اللحم لا يؤكل، وإن أكلهما جميعاً، يذبح إن أخرج الأمعاء لا يؤكل، وإن خرج الكرش يؤكل»[١].

وهو يخالف القاعدة عند الحنفية في أن الاعتبار للأم كما جاء في حاشية بن عابدين[٢] وكما حققه الزيلعي في تبيين الحقائق[٣]، فهو مبني على القول بأن المعتبر غلبة الشبه، لكن رد الاعتبار بالشبه كل من صاحب الدر المختار في حاشيته[٤]، فيكون والحالة هذه مبنياً على القول بأن تبعية الأم مشروطة بكون المتولد مخالفاً للأب في النوع[٥].

القول الثالث: إن ما تولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم، يتبع الأم بشرط أن لا يأتي المتولد بين نوعين على صورة المحرم؛ فإنه حينئذٍ يحرم وإن كانت الأم مباحة، كما لو ولدت الشاة خنزيراً أو كلباً أو ذئباً فإنه يحرم (خلافاً للقاعدة) عند الحنفية في أن التبعية للأم مطلقاً، فلا تباح هذه المتولدات تبعاً لأمها المباحة الأصل، كما لا يجوز أكل مباح ولدته محرمة، كشاة من أتان (وفقاً للقاعدة) وهو قول المالكية[٦].

---

(١) الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٦).

(٢) ينظر حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٥)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

(٣) : (٥/ ٢٩٥)

(٤): (٦/ ٣٠٥-٣١١).

(٥) الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٦).

(٦) ينظر: حاشية الدسوقي: (٢/ ١١٧)، حاشية الخرشي على خليل: (١/ ٨٦).

القول الرابع: أن ما تولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم يتبع أدنى الأصلين، وهو قول الشافعية(١) والحنابلة(٢).

وصرح الشافعية بأن هذه التبعية إنما هي عند العلم بالتولد بين النوعين، وعلى هذا فلو ولدت الشاة كلبة دون أن يُعَلم أنه نزا عليها كلب فإنها تحل، لعدم اليقين بتولدها من كلب، فقد تقع الخلقة على خلاف صورة الأصل(٣) وإن كان الورع تركها(٤).

الأدلة:

استدل أصحاب القول الأول:

استدل القائلون بأن المتولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم بأنه يتبع أمه بالاستصحاب فقالوا: «أنه قبل خروجه منه هو جزء منها، فيكون حكهم حكمها حلاً وحرمة، فيبقى هذا الحكم بعد خروجه استصحاباً»(٥).

نوقش: أنه غير مسلم من وجوه:

١ - أن المتولد بين شيئين ينفرد باسمه وجنسه، فالمتولد من الفرس والحمار يسمى بغلاً، والمتولد من الذئب والضبع يسمى "سُمْعاً" وهكذا... كذلك جنس البغل غير جنس الفرس، ولا يمكن قيامه على أحدهما لتباعد ما بينهما(٦).

---

(١) نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٤- ١٤٦).

(٢) المغني على الشرح الكبير: (١١/ ٦٦)، المقنع: (٣/ ٥٢٧).

(٣) ينظر: نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٦).

(٤) قال الإمام أحمد بن حنبل – رحمه الله: «كل شيء اشتبه عليك فدعه» المقنع: (٣/ ٥٢٧).

(٥) حاشية ابن عابدين: (٦/ ٣٠٥).

(٦) فتاوى ابن تيمية / (٣٥/ ٢٥٨).

٢- أن حكمه يختلف في كونه لا يجزئ في هدي ولا أضحية[١].

٣- أنه لا يحصل منه ما يحصل من الحيوانات من الدر وكثرة النسل، بل الراجح أنه لا يُنسّل له أصلاً، فالمتولد بين اثنين لا نسل له، وما لانسل له لا در فيه[٢].

أدلة القول الثاني:

استدل القائلون بأن المعتبر هو غلبة الشبه: بأنه إذا أشبه الحرام، فيغلب عليه التحريم لظهور صفات المحرم فيه، وإن أشبه الحلال حل، بناء على قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم[٣]، قال السيوطي: « ويتخرج على هذه القاعدة كثير من المسائل المشكل حالها؛ منها: الحيوان المشكل أمره، وفيه وجهان: أصحهما الحل كما قال الرافعي»[٤].

نوقش: أن الشبه لا ينضبط، فقد يشبهه في الصفات ويختلف عنه في الذات، فالأصل هو المعتبر.

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم المالكية القائلون بأن المتولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم بأنه يتبع أمه، وقيدوه بأن لا يأتي المتولد على صورة المحرم: بأن هذا المتولد إذا جاء على صورة المحرم فهو يحرم عندئذٍ لظهور صفات المحرم فيه.

---

(١) المغني: (٢/ ٢٤١).

(٢) المغني: (٢/ ٢٤١).

(٣) فإن استوى الشبهان أو لم تجد له شبهاً حل.

(٤) المرجع السابق: ص (٨٣).

نوقش: أنه منتقض بقولهم في البغال، فقد رجحوا القول بالتحريم دون تفريق بين ما كان أمه فرساً أو أتاناً.

أدلة القول الرابع:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن المتولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم بأنه يتبع أدنى الأصلين: بأنه متولد منهما فيجتمع فيه حل وحرمة، فيغلب جانب الحظر احتياطاً.

ومن القواعد الفقهية: «إذا اجتمع الحلال والحرام غُلِب جانب الحرام»[١].

وقولهم: «إذا تعارض المانع والمقتضي أو الحاظر والمبيح، غُلِب جانب المانع الحاظر احتياطاً»[٢].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الرابع وهو أن ما تولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم، أنه يغلب فيه جانب الحرمة احتياطاً، لأنه الأقرب للقواعد الفقهية، وأخذاً بالاحتياط وخروجاً من الخلاف.

وبعد أن عرفنا حكم المتولد بين نوعين إذا كان يشبه أحدهما وأنه تغلب فيه الحرمة، ولكن إن عُدِم الشبه بين ما تولد من مأكول وغير مأكول لأحد أبويه، فقد اختلف فيه على قولين:

---

(١) أشباه ابن نجيم، ص (١٩٠)، فتاوى قاضي خان: ص(٧٣)، أشباه السيوطي، ص(١٠٥)، المنثور للزركشي، ص (١٢٥).

(٢) قواعد الخادمي، ص (١٠٩).

القول الأول: أنه يحل، كما قال ذلك البغوي؛ لأنه قد تقع الخلقة على خلاف صورة الأصل. ولأن الأصل في الأشياء الحل، وإن كان الورع تركها[١].

القول الثاني: أنه يحرم، تغليباً لجانب الحظر، وذهب إليه الشرقاوي في تحفته[٢]، وهو الأصح كما ذكر ذلك السيوطي[٣].

وبناءً على ذلك فلو تولد حيوان من نعجة نصفه خروف ونصفه كلب فإنه يحرم تغليباً للحظر.

سُئِل شيخ الإسلام ابن تيمية عن نعجة ولدت خروفاً نصف كلب ونصف خروف هل يحل أكله، أو تحل ناحية الخروف؟

فأجاب: «لا يؤكل من ذلك شيء، فإنه متولد من حلال وحرام وإن تميز لأن الأكل لا يكون إلا بعد التذكية ولا يصح تذكية مثل هذا لأجل الاختلاط»[٤].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال السابقة يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني وهو أن ما تولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم، يغلب جانب الحرمة فيه احتياطاً، لأنه الأقرب للقواعد الفقهية، وأخذاً بالاحتياط وخروجاً من الخلاف.

---

(١) ينظر: نيل الأوطار: (٨/ ١٣٨ – ١٤٤)، سبل السلام: (٤/ ٧٣)، مراتب الإجماع/ لابن حزم: ص١٤٩.

(٢) تحفة الطلاب بشرح تنقيح اللباب: (٢/ ٤٥٤).

(٣) الأشباه والنظائر، ص (٨٣).

(٤) فتاوى ابن تيمية: (٣٥/ ٢٠٨).

المطلب الثاني
الأطعمة الحيوانية المهرمنة

وفيه مسألتان :

المسألة الأولى : حقيقة الهرمونات:

بدأ استخدام الهرمونات في تسمين الحيوانات منذُ ما يزيد عن نصف قرن في الولايات المتحدة الأمريكية، نظراً لندرة المراعي الطبيعية ولعدم القدرة المادية لشراء الأعلاف المصنعة؛ حيث تعد الهرمونات من العوامل البنائية المستخدمة كمحفز للنمو، ويطلق عليها اسم (محفزات النمو الهرمونية) أو (هرمونات النمو)[١].

وهي في حقيقتها عبارة عن مواد كيميائية تتكون داخل خلايا متخصصة يفرزها الجسم من غدد متخصصة تسمى بالغدد الصماء، حيث تصل إفرازاتها إلى الدم مباشرة[٢].

ويتم إفرازها بكميات دقيقة جداً، وعندما تزيد نسبتها أو تقل في الجسم، فإنه يتعرض لحالات مرضية خطيرة؛ لأنها تؤدي إلى خلل في وظائف الأعضاء، وفي كثير من العمليات الدقيقة التي تجري داخل الجسم[٣].

ومن المعلوم أن هرمونات النمو يفرزها الجسم بشكل طبيعي لتساعده في تأدية وظائفه الحيوية، وفي إنتاج الحليب وزيادة الوزن[٤].

---

(١) ينظر : التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٦٧).

(٢) ماذا تعرف عن الهرمونات ودورها في حياتنا / د. محمد كمال، ص (٣).

(٣) ينظر الإنسان والتسمم الغذائي، لعلاء الدين مرشدي، ص (٦٩- ٧٠)، والتسمم الغذائي الحاد، لسمير غنيم، ص (٨٨- ٨٩)، طعامنا المهندس وراثياً، تأليف : ستيفن نوتنجهام، ترجمة أحمد مصطفى، ص (١٣).

(٤) ومن أمثلة وظائفه الحيوية : تنظيم استقلاب المواد في الجسم، وتنبيه الدورة الدموية، وتنبيه إفراز العصارات، ينظر : المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص(١٥١).

ومع تناول الحيوان للعلف الطبيعي، تبقى هرمونات النمو في جسمه طبيعية، ويبقى نموه كذلك في حدوده الطبيعية؛ إذ أن ظروف معيشة الحيوان من حيث صحته، ومن حيث كمية غذائه ونوعيته، لها تأثيرها في سرعة نموه[١].

ولتسريع نمو الحيوانات المعدة للاستهلاك، يجري حقن هذه الحيوانات بهرمونات النمو، ليزيد إنتاجها من اللحم والحليب والبيض، على الرغم من قلة الأعلاف المقدمة لها، وهي أنواع:

أولاً: الهرمونات الطبيعية[٢]:

وتشمل:

(أ) هرمونات النمو:

وهي الهرمونات التي تفرز في الحيوان بشكل طبيعي مثل:

هرمون النمو البقري (BST)،والذي يتم إفرازه من الغدة النخامية، حيث يقوم بتسريع نمو الحيوان وزيادة إنتاج الحليب من ١٠٪ إلى ١٥ ٪ [٣].

(ب) هرمونات جنسية[٤]:

وهي هرمونات ذكرية وأنثوية[٥]، فالذكرية مثل:

* **التستيوستيرون**: وهو هرمون جنسي ذكري، وهو أكثر الهرمونات أهمية يفرز حوالي ٩٥٪ بواسطة خلايا متخصصة، أما الـ ٥٪ فتفرز بواسطة الغدة فوق الكلوية[٦].

---

(١) ينظر: ملفات الأغذية السوداء، جان كلود جابيت، ص (٨٦)، التغذية دليلك الكامل / لرنيم توفيق، ص(٢٦٠).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد عبدالحميد، ص(١٢٥).

(٣) ينظر: ملفات الأغذية السوداء، جان كلود جابيت، ص(٨٦).

(٤) ينظر: ماذا تعرف عن الهرمونات، د. كمال عبدالعزيز، ص(٨٠).

(٥) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٩)

(٦) ينظر المرجع السابق، ص (٦٢).

والأنثوية مثل:

١ - **الإستروجين**: وهو هرمون هام جداً في عملية النمو وينتج من الجسم الأصفر، ويتضح دوره في نضج الرحم وفي توزيع الدهون في الجسم ويساعد على سرعة تجلط الدم، ويمنع نخر العظام[١].

٢ - **البروجستيرون** : وينتج كذلك عن الجسم الأصفر، يساعد على نمو غدد الثدي ويعمل على توازن درجة حرارة الجسم[٢].

٣ - **الأندروجين** : وهو هرمون مسؤول عن علامات النضج[٣].

ثانياً : الهرمونات النباتية:

مثل : (جنيستين)[٤].

ثالثاً :الهرمونات الفطرية:

مثل : (زيرانوال): ويزرع تحت جلد الحيوان.

رابعاً : الهرمونات المركبة (الصناعية):

مثل :

١ - **داي إيثيل ستلبسترول (DES)**: وهو احد الهرمونات المستخدمة في تسريع نمو الحيوان؛ حيث يزرع تحت الجلد، وتتركز متبقيات هذا الهرمون في الكبد والكلى، ثم في العضلات والدهن، وهو هرمون محظور استعماله في أمريكا منذ عام ١٩٨٠م[٥].

---

(١) ماذا تعرف عن الهرمونات، د. كمال عبدالعزيز، ص (٨٠)

(٢) ينظر المرجع السابق، ص (٨١).

(٣) ينظر المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

(٤) ينظر : أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٥).

(٥) ينظر : المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

٢- هرمون النمو المركب بواسطة الهندسة الوراثية : حيث يقوم بتسريع نمو الحيوان وزيادة إنتاج الحليب البقري[١].

٣- مركبات الاستروجين الصناعية: مثل: ثنائي ايثيل استبلمسترول وثنائي انيوسترول... إلخ[٢].

خامساً : الهرمونات المثبطة للغدد الدرقية[٣]:

مثل: الثيوراسيل والبروبيل وتسمى مواد "ثروستاتيك"[٤]، وهذه الهرمونات الصناعية أو المركبة ذات خطر على الصحة وبالأخص مركبات الاستروجين الصناعية والتي تقدم ذكرها أعلاه، ومن المركبات الصناعية الأخرى الاستيردورات البنائية حيث تستخدم على نطاق واسع في عدد من الدول كإيطاليا وروسيا... إلخ[٥].

وهذه الهرمونات إما أن يتم الحصول عليها طبيعية، حيث يتم أخذها من جسم الحيوان[٦]، وإما أن تكون صناعية[٧]، وكلاهما تؤدي وظائف دقيقة تحتاجها مزارع تربية الدواجن والمواشي وإنتاج الحليب.

---

(١) ينظر ملفات الأغذية السوداء، ص(٨٦).

(٢) ينظر : أضرار الغذاء والتغذية، ص(١٢٥).

(٣) ينظر : المرجع السابق، ص(٢٦).

(٤) ينظر : المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

(٥) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي: لمرشدي، ص(٧٢)، التسمم الغذائي الحاد، لسمير غنيم، ص(٩٠) / المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص(١٥٣)، التغذية دليلك الكامل، رنيم توفيق، ص (٢٦).

(٦) كالهرمون الذي تفرزه الغدة النخامية في الجسم / ينظر: ملفات الأغذية السوداء، جان كلود جابيت، ص(٨٦).

(٧) مثل: مشتقات الكورتيزون لتحفيز الشهية ومنها هرمون (DES)، وغيرها من المركبات الصناعية، ينظر : التسمم الغذائي الحاد، لسمير غنيم، ص(٨٨ – ٨٩).

ويتم تغذية الحيوانات على الهرمونات إما عن طرق إضافتها مباشرة إلى الأعلاف الحيوانية (على شكل أقراص) [1]، أو عن طريق زرعها تحت جلد الحيوان، أو يتم حقنها في العضلات (بواسطة حقن طويلة)، والزراعة تحت الجلد (خلف الأذن) أطول تأثيراً حيث يستمر تأثيرها لأكثر من ثلاثة أشهر، أما الحقن فيستمر تأثيره لأسابيع قليلة[2].

إلا أن حقن الهرمونات المغذية داخل عضل الحيوان مباشرة أكثر ضرراً من الزراعة تحت الجلد؛ إذ أن اللحوم وليدة الحقن الهرمونية يكون مذاقها غير طبيعي، وبالتالي تكون أشد خطراً على صحة المستهلك.

كما اتضح أن بعض أنواع الهرمونات يتم وضعها في مياه الشرب، مما يزيد من ضرر هذه الطرق[3].

وبعد بيان حقيقة هذه الهرمونات ومصادرها يحسن بنا أن نذكر الحكم الشرعي للأطعمة المشتملة على هذه الهرمونات في المسألة التالية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهرمنة:

سبق بيان أن الهرمونات المقدمة للحيوان أنواع، وليتبين الحكم الشرعي فيها نحرر محل الخلاف في المسألة:

١ - لا خلاف في الهرمونات الطبيعية والتي يفرزها الحيوان داخلياً مثل هرمونات النمو ونحوها، وذلك لكونها ضرورية لنموه واستمرار حياته.

---

(١) إضافة ١ غرام من الهرمونات لطن واحد من العلف، ينظر: ملفات الأغذية، ص (٩٠).

(٢) ينظر: الكيماويات الزراعية والبيئية، ترجمة الدكتور: محمد سليمان عبيدو، والدكتور محمد جمال صابر، ص(١١٩)، والإنسان والتسمم الغذائي، ص(٧٠).

(٣) ينظر: التغذية دليلك الكامل، رنيم توفيق، ص(٢٦٢ ٩).

٢- لا خلاف في الهرمونات النباتية إذا أخذت من نباتات طاهرة وغير مضرة ولا سامة[١].

٣- حصل الخلاف في الهرمونات الطبيعية والتي تؤخذ من دم الحيوانات، فهي مستودع غزير بالهرمونات، حيث تمكن العلماء من تحضير غذاء مستخلص من هذا السائل يحتوي على جميع العناصر التي بواسطتها تمكن التغذية بالهرمونات عن طريق إعطائه لجهاز الحيوان جميع العناصر الضرورية لحياته –وحصل الخلاف في الهرمونات الصناعية المركبة.

ومنشأ الخلاف هو بسبب الاختلاف في تقديم ما هو نجس كالدم إلى الحيوان، فقد اختلف الفقهاء في حكمه على ثلاثة أقوال:

القول الأول: يجوز تقديم ما هو نجس للحيوان، وممن قال بهذا القول الحنفية وقيدوه بكون النجاسة قليلة[٢]، والمالكية في قول[٣]، وذهب إليه بعض الشافعية[٤]، كما ذهب إليه الحنابلة فيما إذا كان الحيوان لا يذبح قريباً ولا يحلب قريباً[٥].

قال مالك: «إن ما لا يجوز استعماله من الطعام، يجوز أن تعلفه الإبل والبهائم إذ لا تكليف عليها، وكذلك قال في العسل النجس إنه يعلفه النحل»[٦].

وقال ابن الجلاب: «لا بأس بعلف الدواب الطعام النجس»[٧].

---

(١) مثل : هرمون "جنيستين"، ينظر : أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٥).

(٢) ينظر بدائع الصنائع / للكاساني : (٥/ ٣٩).

(٣) ينظر : الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي : (١٠/ ٤٦).

(٤) ينظر : المجموع : (٩/ ٣٤)، السنن الكبرى / للبيهقي : (١/ ٢٣٥).

(٥) ينظر المغني : (١/ ٦٥)، كشاف القناع : (٦/ ١٩٤).

(٦) شرح مختصر خليل / للزرقاني : (١/ ٣٤).

(٧) التفريع : (١/ ٤٠٧).

وقال النووي: «لو عجن دقيقاً بماء نجس وخبزه فهو نجس يحرم أكله، ويجوز أن يطعمه لشاة أو بعير أو بقرة ونحوها»[١].

وقال السيوطي: «لو اعتلفت الشاة علفاً حراماً، لم يحرم لبنها ولا لحمها»[٢].

القول الثاني: لا يجوز تقديم ما هو نجس للحيوان، وممن قال بهذا القول المالكية[٣] وهو المذهب عند الحنابلة[٤].

يقول الخرشي: «وأما النجس وهو ما كان عينه نجسة كالبول ونحوه، فلا يجوز الانتفاع به»[٥] ذكر هذا بعد ذكر حكم الانتفاع بالمتنجس في علف البهائم.

القول الثالث: يكره تقديم ما هو نجس إلى الحيوان، وممن قال بهذا القول الشافعية[٦].

قال النووي: «يكره إطعام المأكول النجاسة»[٧].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه يجوز تقديم ما هو نجس للحيوان بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى البخاري ومسلم عن ابن عمر: (أن الناس نزلوا مع رسول الله ﷺ أرض ثمود الحجر، فاستقوا من بئرها، واعتجنوا به، فأمرهم رسول الله ﷺ أن

---

(١) المجموع: (٩/ ٣٤).

(٢) الأشباه والنظائر، ص(١٠٧).

(٣) ينظر: حاشية الخرشي: (١/ ٩٦).

(٤) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٦٥).

(٥) حاشية الخرشي: (١/ ٩٦).

(٦) ينظر: المجموع: (٩/ ٢٤).

(٧) المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

يهريقوا ما استقوا من بئرها، وأن يعلفوا الإبل العجين...)[١].

وجه الدلالة: استدل به البيهقي على جواز علف الدواب بالماء المتنجس، فقال: «هذا الماء وإن لم يكن نجساً، فحين كان ممنوعاً من استعماله أمر بإراقته، وأمر بإطعام ما عجن به الإبل، وكذلك ما يكون ممنوعاً منه لنجاسته»[٢].

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: أنه لا دليل فيه على جواز تقديم النجس للحيوان، فهذا الحديث في الماء المتنجس والمسألة في النجس.

الدليل الثاني: ما روى الترمذي عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن أكل لحوم الجلالة وألبانها)[٣].

وجه الدلالة: أن في الحديث نهي عن أكل لحم الجلالة، ولم ينه عن تقديم النجاسة لها فدل على جوازه[٤].

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: إن النهي عن أكل لحم الجلالة، نهي عن تقديم النجاسة لها من باب أولى.

---

(١) صحيح البخاري – كتاب الأنبياء – باب قول الله تعالى: ﴿وَإِلَىٰ ثَمُودَ أَخَاهُمْ صَٰلِحًا﴾: (٤/ ١٢١)، صحيح مسلم – كتاب الزهد – باب النهي عن الدخول على أهل الحجر: (٤/ ٢٢٨).

(٢) السنن الكبرى: (١/ ٢٣٥).

(٣) أخرجه الترمذي – كتاب الأطعمة – باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة: (٤/ ٢٧٠)، وقال عنه: حديث حسن غريب، وأخرجه أبوداود – كتاب الأطعمة – باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها: (٤/ ٨٧)، وقد اختلف فيه على ابن أبي نجيح، فقيل عن مجاهد عنه، وقيل عن مجاهد مرسلاً، وقيل عن مجاهد عن ابن عباس، ينظر: نيل الأوطار: (٨/ ١٢٨).

(٤) ينظر: النجاسات المختلطة بالأعلاف وأثرها في المنتوجات الحيوانية / محمد شُبير، ص(٤٢٥).

الدليل الثالث: ما جاء عن عطاء بن أبي رباح رحمه الله أنه كان يطعم الدجاج العجين النجس[١].

نوقش: بأنه فعل واحد من السلف لا ينهض على رد حديث النبي ﷺ في النهي عن أكل لحم الجلالة.

الدليل الرابع: أن الحيوانات تتغذى على النجاسات، ولا تنفر منها، فالدجاج يأكل العذرة وهوام الأرض وغير ذلك[٢].

نوقش: أن ذلك تعليل في مقابلة النص ولا عبرة به.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني وهم القائلون بعدم جواز تقديم النجس للحيوان بعموم النص: وهو أن تقديم النجس للحيوان يؤدي إلى أن يكون جلالة منهي عن أكل لحمها، وكل ما أدى إلى محرم فهو محرم، وفيه تنبيه لأصحاب الحيوانات أن لا يقدموا النجاسة إلى حيواناتهم[٣].

نوقش: بأن النص جاء في النهي عن أكل الجلالة، ولم يرد في تقديم النجاسة لها.

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بكراهة تقديم النجاسة العينية للحيوان بما يأتي:

الدليل الأول: ما رواه أبوموسى الأشعري قال: (رأيت النبي ﷺ يأكل دجاجاً)[٤].

---

(١) ينظر: المغني: (١/ ٦٥).

(٢) ينظر: النجاسات المختلطة بالأعلاف، د. محمد شبير، ص(٤٢٥).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص(٤٢٦).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح والصيد – باب لحم الدجاج: (٦/ ٢٢٩).

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أكل الدجاج مع أن الدجاج يخلط في غذائه بين الطاهر والنجس، هذا وإن كان يقتضي الجواز إلا أنه ورد ما يصرفه عن الجواز إلى الكراهة وهو حديث الجلالة.

الدليل الثاني: أن العادة في الحيوانات عدم الاحتراز من النجاسات، فتأكل العذرة وبعض النجاسات الأخرى، وهذا يقتضي كراهة أكلها[١].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة يظهر – والله أعلم- أن القول الراجح هو القول الثالث القائل بكراهة تقديم النجس للحيوان، ولأن القول بجواز تقديم النجس للحيوان فيه مخالفة للحديث الوارد في النهي عن أكل الجلالة. والقول بعدم الجواز يترتب عليه مشقة، فيترجح كراهة تقديم النجس للحيوان، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورد المناقشة عليها.

ويبقى الخلاف في أثر تناول الحيوان للنجاسة العينية على منتوجاته من لحوم وألبان وبيض، فقد اختلفوا فيها على أقوال بناءً على حكم الانتفاع بالجلالة، وفيما يلي الأحكام المتعلقة بالجلالة من الحيوانات:

معنى الجلالة :

الجلالة لغة: مأخوذة من الجلة (بالفتح) وهي البعرة وتطلق على العذرة، فيقال: جلَّ فلان البعر جلاً : أي التقطه.

وجلال صيغة مبالغة، وتسمى الدابة جلالة والجمع جلالات على لفظ الواحدة، وجوال مثل دابة ودواب[٢].

---

(١) ينظر : النجاسات المختلطة بالأعلاف، د. محمد شبير، ص(٤٢٥).

(٢)ينظر: المصباح المنير / للفيومي: (١/ ١٠٦)، مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٤)، النهاية في غريب الحديث: (١/ ٢٨٨).

وحكم الجلالة – أي من حيث الانتفاع بأكل لحمها وبيضها وشرب لبنها – مختلف فيه بين الفقهاء، ويرجع خلافهم إلى ما يأتي:

١ – الاختلاف في الأحاديث الناهية عن أكل الجلالة، كحديث ابن عمر رضي الله عنهما قال: (نهى النبي ﷺ عن أكل الجلالة وألبانها)[١].

وحديث ابن عباس رضي الله عنهما قال: (نهى النبي ﷺ عن لبن الجلالة...)[٢].

هل يحمل النهي في الحديثين على الكراهة التنزيهية أم أنه يحمل على التحريم[٣]؟

٢– الاختلاف في الضابط الذي يحدد ماهية الجلالة – فمنهم من يرى أن الرائحة والتغير كأن ينتن لحمها وعرقها – هي العلامة التي تعرف بها الجلالة[٤]، بينما يرى البعض أن النظر إنما يكون للعلف، فإن كان كامل علفها أو غالبه النجاسة فهي جلالة وإلا فلا[٥]، ويرى آخرون أن كلاً منهما يعد علامة دالة على الجلالة[٦]، وفيما يلي مذاهب الفقهاء في الضابط.

---

(١) أخرجه الترمذي – كتاب الأطعمة – باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها: (٤/ ٢٧٠)، رقم الحديث: (١٨٢٤)، وأخرجه الحاكم في المستدرك - كتاب البيوع: (٢/ ٤٠)، برقم: (٢٢٤٨)، وقال عنه الترمذي: حسن غريب.

(٢) أخرجه الترمذي – كتاب الأطعمة – باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها: (٤/ ٢٧٠) برقم: (١٨٢٥)، وقال: هذا حديث حسن صحيح، وأخرجه الحاكم في المستدرك، في كتاب البيوع: (٢/ ٤٠) برقم: (٢٢٤٧)، وقال حديث حسن صحيح، على شرط البخاري ولم يخرجاه، وله شواهد من حديث عبدالله بن عمرو بن العاص، وحديث أبي هريرة، سيأتي ذكرها في الأدلة لاحقاً.

(٣) ينظر: الحاوي الكبير / للماوردي: (٥/ ١٤٧)، سبل السلام: (٤/ ٧٨).

(٤) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٤)، روضة الطالبين: (٣/ ٢٧٨)، المجموع: (٩/ ٥٨).

(٥) ينظر: شرح منتهى الإرادات: (٣/ ٤١١)، كشاف القناع (٦/ ١٩٢)، المبدع: (٩/ ٢٠٤)، المغني: (٨/ ٥٩٤)، مجموع الفتاوى (٢١).

(٦) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٩)، رد المحتار: (١/ ٢٢٣)، المبسوط: (١١/ ٢٥٥).

القول الأول: إن الجلالة ما كان كامل أو غالب علفها النجاسة ويعرف ذلك بنتنها، فإن كانت تخلط بين العلف والنجاسة فلا تسمى جلالة، وهو قول الحنفية[١].

القول الثاني: إن الجلالة تعرف بتغير الرائحة، كأن ينتن لحمها وعرقها، وهو قول الشافعية في الراجح عندهم[٢].

القول الثالث: أن الجلالة ما كان غالب علفها النجاسة وهو قول الحنابلة [٣].

والراجح في الضابط المحدد لماهية الجلالة أن يكون غالب علفها النجاسة وما ذهب إليه الحنابلة فهي العلامة الدالة على الجلالة؛ لأنه إذا كان الغالب على علفها النجاسة قد ينتن عرقها بسبب ذلك.

ونعرض فيما يلي مذاهب الفقهاء في حكم أكل الجلالة.

اختلف الفقهاء في حكم أكل الجلالة على ثلاث أقوال:

القول الأول: إباحة أكل الجلالة وهو قول المالكية[٤]، وذهب إليه الحسن البصري[٥].

جاء في المدونة : «لا بأس بأكل الجلالة من الإبل والبقر والغنم وكذلك الطير الذي يأكل الجيف»[٦].

وجاء في مواهب الجليل: «لا خلاف في المذهب في أن أكل لحم الماشية والطير الذي يتغذى بالنجاسة حلال»[٧].

---

(١) ينظر : رد المحتار : (١/ ٢٢٣)، البدائع : (٥/ ٤٠).

(٢) ينظر : مغني المحتاج : (٤/ ٣٠٤)، روضة الطالبين للنووي : (٣/ ٢٧٨)، المجموع : (٩/ ٢٨).

(٣) كشاف القناع: (٦/ ١٩٣)، شرح منتهى الإرادات : (٣/ ٤١١)، المغني مع الشرح: (٨/ ٥٩٤).

(٤) مواهب الجليل : (٣/ ٢٢٩)، الشرح الصغير : (٢/ ١٧٩)، حاشية الدسوقي : (٢/ ٣٥).

(٥) المغني لابن قدامة : (٨/ ٥٩٤).

(٦) :(٣/ ٦٤).

(٧) : (٣/ ٢٢٩)

القول الثاني: كراهة أكل الجلالة، وهو قول الحنفية[١]، ورواية عن الإمام مالك[٢]، وهو قول الشافعية[٣] ورواية عن الإمام أحمد[٤].

القول الثالث: حرمة أكل الجلالة،وهو قول الحنابلة وهو من مفردات المذهب وعليه أكثر أصحابه[٥]، وإليه ذهب ابن حزم[٦].

أدلة القول الأول :

استدل أصحاب هذا القول القائلون بالإباحة - وهم المالكية - بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى البيهقي - بسنده - عن عبدالله بن عمرو بن العاص رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله ﷺ عن الجلالة أن يؤكل لحمها ويشرب لبنها، ولا يحمل عليها الأدم، ولا يركبها الناس حتى تعلّف أربعين ليلة)[٧].

---

(١) ينظر : المبسوط : (١١/ ٢٥٥)، بدائع الصنائع : (٥/ ٤٠)، رد المحتار : (٥/ ٢٢٣).

(٢) ينظر: بداية المجتهد : (١١/ ٤٥٢)، الشرح الكبير بحاشية الدسوقي : (٢/ ١١٥)، الشرح الصغير بحاشية الصاوي : (١/ ٣٢٣)، حاشية الرهوني وكنون علي الزرقاني : (٣/ ٣٩).

(٣) ينظر: المجموع : (٩/ ١٢٨)، مغني المحتاج : (٤/ ٣٠٤)، روضة الطالبين : (٣/ ٢٧٨).

(٤) ينظر: المغني مع الشرح : (١١/ ٧٢)، المبدع : (٩/ ٢٠٤)، مجموع الفتاوى : (٢١/ ٨٣).

(٥) ينظر : شرح منتهى الإرادات (٣/ ٤١١)، كشاف القناع : (٦/ ١٩٣)، المقنع : (٣/ ٥٢٩)، الروض المربع : (٣/ ٣٤٩).

(٦) ينظر : المحلى : (٧/ ٤١٠)، وهو رأي اللجنة الدائمة للبحوث العلمية وإليه ذهب الشيخ ابن باز رحمه الله ، ينظر : (٢/ ١٤٦).

(٧) رواه الحاكم في المستدرك - كتاب البيوع - (٢/ ٤٦)، برقم (٢٢٦٩)، وقال : هذا حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه، ورواه البيهقي في كتاب الضحايا، باب ما جاء في أكل الجلالة وألبانها، وقال - ليس هذا بالقوي - ينظر : السنن الكبرى : (٩/ ٣٣٣).

الدليل الثاني: ما جاء في أثر صحيح عن ابن عمر رضي الله عنهما: (أنه كان يحبس الدجاجة الجلالة ثلاثاً)[١].

وجه الدلالة منها: أنه لو كانت الجلالة نجسة، لما طُهرت بالحبس، وبالتالي يجوز أكلها[٢].

نوقش الاستدلال بالحديث من وجهين :

١ - أن هذا الحديث ضعيف، ذكر ذلك البيهقي في السنن الكبرى، فقال : ليس بالقوي[٣].

٢ - أن الحيوان لا ينجس بأكل النجاسات بدليل أن الكافر وشارب الخمر وآكل الخنزير لا يحكم بتنجيس أعضائهم، ولا يكون ظاهرهم نجساً، ولو كان كذلك لما طهر الكافر بالإسلام ولا بالاغتسال[٤].

أجيب عنه من وجهين:

الأول : أنه مخالف للأحاديث الواردة في النهي عن الجلالة.

الثاني : أن شارب الخمر وآكل الخنزير يخلط بين شربه للخمر وأكله للخنزير وبين أكله وشربه للطاهرات، وليس غالب غذائه الخمر أو الخنزير[٥].

أما الكافر فنجاسته معنوية وليست حسية.

---

(١) رواه ابن أبي شيبة بسند صحيح (٨/ ٣٣٥) وصححه ابن حجر في الفتح (٩/ ٦٤٨).

(٢) المغني مع الشرح : (١١/ ٧٢

(٣) : (٩/ ٣٣٢).

(٤) المغني مع الشرح : (١١/ ٧٢).

(٥) المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بالكراهة بما يأتي :

الدليل الأول: حديث ابن عباس رضي الله عنهما قال : (نهى رسول الله ﷺ عن الجلالة وعن أكل المجثمة وعن الشرب من في السقاء)[1].

الدليل الثاني: حديث ابن عمر رضي الله عنهما قال : (نهى رسول الله ﷺ عن أكل الجلالة وألبانها)[2].

وجه الدلالة من الحديثين: أن النهي الوارد فيهما يحمل على الكراهة التنزيهية، لأن النهي الوارد فيها إنما كان لتغير اللحم وهو لا يوجب التحريم، بدليل أن اللحم إذا أخذ من شاة مذكاة فجفت وتغيرت رائحته فإنه لا يحكم بحرمته[3].

إضافة إلى أن سياق حديث ابن عباس الذي قارن فيه النبي ﷺ بين لبن الجلالة والأكل من المجثمة والشرب من في السقاء، يؤكد أن النهي للكراهة؛ إذ أن الأكل من المجثمة[4]، والشراب من السقاء، لا يفيد الحرمة، فدل على أن ذلك للكراهة التنزيهية[5].

الدليل الثالث: أن الجلالة في أصلها حيوان مباح الأكل، والنهي ليس لمعنى يرجع إلى ذات الحيوان، بل لعارض مجاور للعين المباحة، وهو الرائحة الكريهة الناجمة عن تناول الحيوانات للنجاسة[6]؛ فغالب الحيوانات لا تتحرز من تناول النجاسة إذ تخلط بين

---

(١) سبق تخريجه، ص(١٢٦).

(٢) سبق تخريجه، ص(١٢٤).

(٣) ينظر بدائع الصنائع : (٥/ ٣٩)، المهذب : (١/ ٢٥٠) الحاوي الكبير : (١٥/ ١٤٧).

(٤) هي حيوان ينصب ويرمى ليقتل بالرمي، ينظر : عون المعبود : (١٠/ ١٣٣).

(٥) ينظر : البدائع : (٥/ ٣٩)، المهذب : (١/ ٢٥٠)، الحاوي الكبير : (١٥/ ١٤٧).

(٦) بدائع الصنائع: (٥/ ٤٠)، روضة الطالبين : (٣/ ٢٧٨)، تحفة الطلاب مع شرح تنقيح اللباب: (٤/ ٣).

النجاسة والعلف، ولم يقل أحد بحرمتها أو حتى كراهتها، وهذا الأمر لا يوجب التحريم[١].

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بالحرمة بما يأتي:

الدليل الأول: ما رواه ابن عمر: (أن النبي ﷺ نهى عن أكل الجلالة وألبانها)[٢].

الدليل الثاني: ما رواه عبدالله بن عمرو بن العاص قال: (نهى رسول الله ﷺ عن الإبل الجلالة أن يؤكل لحمها، ولا يحمل عليها إلا الأدم، ولا يركبها الناس حتى تعلف أربعين ليلة)[٣].

وجه الدلالة من الحديثين: أن النهي فيهما محمول على التحريم[٤].

نوقش من وجوه:

١- من جهة السند، فحديث عبدالله بن عمر بن العاص فيه مقال، حيث ذكره البيهقي في السنن بقوله: «ليس بالقوي»[٥].

٢- وعلى فرض صحة الحديث، فإن النهي يصدق على الحرمة والكراهة[٦]، فالقول بحرمة الجلالة غير وجيه، لأن صيغة النهي الواردة في الأحاديث ليست جازمة في التحريم؛ فالصيغة مشعرة بأن النهي إنما هو من باب التنزه عن أكل طعام

---

(١) ينظر رد المحتار (١/ ٣٢٧)، فتح القدير (١/ ٢٠٠)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٧).

(٢) تقدم تخريجه، ص(١٢١).

(٣) تقدم تخريجه، ص(١٢٦).

(٤) مطالب أولي النهي: (٦/ ٣١٥)، الكافي في فقه الإمام أحمد: (١/ ١٥).

(٥): (٩/ ٣٣٣).

(٦) السراج الوهاج شرح المنهاج: (٢/ ٢٧٤).

منتن[١]، بدليل القرائن الصارفة له من التحريم إلى الكراهة، حيث قرن النبي ﷺ بين النهي عن أكل لحم الجلالة وبين الشرب من في السقا، ومعلوم أن الشرب في السقا مكروه وليس بمحرم[٢].

الدليل الثالث: أن لحم الجلالة ولبنها، متولد من النجاسة، فتكون نجسة كرماد النجاسة[٣].

نوقش: أن هذا غير مسلم، لأنه لو كانت تلك الأعيان متولدة من النجاسة، للزم من ذلك أن تكون قد حملت صفات الأصل الذي تولدت منه، لأن الفرع يتبع الأصل في الهيئة والماهية، والحاصل أن تلك الأعيان من اللحم واللبن والبيض..إلخ، تختلف في هيئتها وحقيقتها عن النجاسة، فدل على أنها غير متولدة منها.

ثم إن مسألة رماد النجاسة المقيس عليه مختلف فيه بين الفقهاء، فهناك من يرى أن الرماد يختلف في حقيقته عن النجاسة، وأنه قد حصل له استحالة تامة، تنفي إطلاق اسم النجاسة عليه، فكان طاهراً، بخلافها[٤].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بكراهة أكل لحوم الجلالة وكراهة لبنها وبيضها... إلخ، كراهة

---

(١) استحالة النجاسة وأثرها في الخلطات العلفية، عبدالمجيد صلاحين، بحث مقدم لمؤتمر المستجدات الفقهية المنعقد في (٢٥-٢٦ تموز ١٩٨) جامعة الزرقاء الأهلية، ص(٣٦٤).

(٢) يدل عليه حديث أم ثابت رضي الله عنها قالت: (دخل علي رسول فشرب من فيّ قربة معلقة قائماً...) رواه الترمذي وقال: حديث حسن صحيح، قال النووي في شرح رياض الصالحين: أن النهي للكراهة، ينظر: (٢/ ١٧٥).

(٣) المغني: (٩/ ٣٢٩).

(٤) ينظر: رد المحتار: (١/ ٣٢٧)، شرح فتح القدير: (١/ ٢٠٠)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٧).

تنزيهية، إن كان غالب علفها النجاسة، ويعرف ذلك بالرائحة النتنة في لحمها وعرقها ونحوه، فإن لم يكن لها رائحة دل ذلك على أنها تخلط بين النجاسة والعلف أو أن الغالب على ما تأكله العلف وليس النجاسة، وفي هذا الحال يحل أكلها من غير كراهة، وذلك لأن منع الحيوانات عن تناول النجاسة بصورة مطلقة أمر فيه صعوبة ومشقة، ويسير النجاسة إذا خُلِط مع العلف أصبح وكأنه لم يكن، لأنه يستهلك[١] مع الغالب وهو العلف، فيكون الحكم للغالب لا للمغلوب.

هذا فيما يتعلق بالعلف المقدم للحيوانات، وبعد تناول تلك الحيوانات للأعلاف، فإنه يتم لتلك الأعلاف استحالة تامة[٢]، بدليل أنه لا يبقى لها أي أثر من لون أو رائحة أو طعم في لحوم أو ألبان أو بيض تلك الحيوانات، والنهي في الأحاديث إنما كان للأثر الذي تركته النجاسة – وهو الرائحة المنتنة – فإذا زال المانع عاد الممنوع[٣].

وأما القول بالإباحة فبعيد، لورود الأحاديث الناهية المعارضة للإباحة، وعدم التسليم بصحتها لا يتجه مع تصحيح أهل الحديث لبعضها،فالحاكم في المستدرك، صحح حديث ابن عباس السابق وأخبر بأنه على شرط البخاري، مضيفاً أن للحديث شواهد من حديث عبدالله بن عمرو بن العاص وحديث أبي هريرة، وقد سبقت الإشارة إليهما[٤].

فإن كانت هناك أحاديث ضعيفة فإنه في المقابل توجد أحاديث صحيحة لا يصح تركها.

---

(١) سيأتي الحديث عن نظرية الاستهلاك في الفصل الثالث من الرسالة.

(٢) سيأتي الحديث عن نظرية الاستحالة في المبحث الثاني من الرسالة.

(٣) شرح القواعد الفقهية / للزرقا، ص(١٣٧).

(٤) ذكر الترمذي حديث ابن عباس وأخبر بأنه حسن صحيح، ينظر : سنن الترمذي : (٤/ ٢٧٠)، المستدرك على الصحيحين : (٢/ ٤٠).

وبناء على ما ترجح:

فإن تلك الهرمونات تشتمل على النجاسة، فإن قدمت مع العلف وكانت نسبتها بالشكل الذي لا يترك أثراً في الحيوان، فإن تلك الحيوانات المتغذية عليها يكون مباحٌ أكلها، وإن تركت أثراً، فإنه يختلف تقدير هذا الأثر على الحيوان المتغذي على الهرمونات، إلا أنه يمكن الموازنة بين المصالح والمفاسد المترتبة على استخدام مثل تلك الهرمونات، فإذا ثبت تسببها بإحداث أمراض للحيوانات المتغذية عليها، فإن الحكم يختلف ولو مع وجود فوائد، فإن درء المفاسد مقدم على جلب المصالح[١]، كما تقرر ذلك في القواعد الشرعية، ولمعرفة ذلك لا بد من الموازنة بين المصالح والمفاسد المترتبة عليها، وفيما يأتي عرض للموازنة بينها:

الموازنة بين الفوائد والأضرار للهرمونات:

أولاً : فوائد الهرمونات:

١- زيادة الثروة الحيوانية، بزيادة إنتاج رؤوس الماشية، بوزن أكثر وتكلفة أقل[٢].

٢- تعمل على زيادة وزن الحيوان؛ في فترة زمنية قصيرة، فيصل إلى الوزن المثالي خلال شهرين عوضاً عن ستة أشهر حسب الطريقة التقليدية[٣].

٣- تخفيض التكاليف الاقتصادية للتربية الحيوانية، وتوفير قيمة الأعلاف المقدمة للحيوان خلال المدة المختزلة[٤].

---

(١) إيضاح المسالك / للونشريسي، ص(٩٥).

(٢) ينظر : ملفات الأغذية السوداء، جان كلود ص(٨٧).

(٣) ينظر : التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص(٦٧).

(٤) ينظر : الإنسان والتسمم الغذائي، لعلاء الدين مرشدي، ص(٧٢).

٤- تقليل نسبة الدهن في لحوم هذه الحيوانات، وبالتالي القضاء على مشكلة كميات "الكوليسترول" المرتفعة في اللحم الحيواني والغير معالج بالهرمونات[١].

٥- تحسين نسبة اللحوم الحمراء في الحيوان مع طراوتها وزيادة إدرار الحليب[٢].

٦- سد العجز الحاصل في ندرة المراعي الطبيعية وعدم القدرة المادية لشراء الأعلاف[٣].

ثانياً: أضرار الهرمونات:

إن الجانب الأهم لتلك الهرمونات هو أثرها الذي تتركه في الإنسان المتغذي على مثل تلك الحيوانات؛ فخطرها على صحته يتضح حال تناول بقاياها المخزونة بالأنسجة من لحوم وأعضاء وبقايا المواد الناتجة من تمثيل بقايا تلك الهرمونات[٤] والتي هي أحد أسباب حدوث سرطانات وتشويهات الأجنة[٥].

وإذا علمنا أن الهرمونات كثيراً ما تستخدم لتسمين العجول الصغيرة وفي تسمين الأغنام والدجاج وأسماك السالمون[٦]، فإن خطر هذه الهرمونات يزداد بصورة أكبر إذا ما أعطيت للدواجن بطريقة عشوائية، حيث أن كبد الدواجن ليست لديه القدرة التامة على التخلص منها وإخراجها من الجسم، كما هو الحال في كبد الثديات كالعجول والأغنام؛

(١) ينظر: التسمم الغذائي الحاد، سمير غنيم، ص(٨٩).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٧).

(٣) ينظر: التغذية دليلك الكامل / د. رنيم توفيق، ص(٢٥٩).

(٤) مثل: إدى إيثيل استلبيسترول (DES)، ينظر: التسمم الغذائي الحاد، لسمير غنيم ص (٨٠-٨٨).

(٥) ينظر: الكيماويات الزراعية والبيئية / ترجمة محمد عبيدومحمد صبار، ص(١١٧).

(٦) ومن المواد البنائية المستخدمة لتلك الأغراض: الإندروجينات، والاستروجينات والبروجستينات، ينظر الإنسان والتسمم الغذائي، المرشد، ص(٦٩-٧٠).

لذلك فإنه يتبقى جزء غير يسير من هذه الهرمونات ليخزن في جلد ودهون وأعضاء الدواجن لينتقل بعد ذلك للإنسان مسبباً له أضراراً صحية وعضوية ونفسية جسيمة[١].

ويعتبر أحد هرمونات النمو مسرطن[٢]، فاستخدامه كمنشط لنمو الماشية يخلف القليل من بقاياه في اللحوم مسبباً السرطان للإنسان المستهلك لهذه اللحوم؛ لذلك حرمت أوروبا استيراد لحوم الماشية المعاملة بالهرمون منذ عام ١٩٨٩م رغم أن ٩٠٪ من منتجي الماشية يضيفون الهرمونات في الغذاء، لزيادة وسرعة النمو[٣]. وقد أثبتت الأبحاث والدراسات الطويلة أن استخدام كل أنواع المواد الهرمونية المركبة المعروفة باسم "المغذيات الكورتيزونية"؛ لتسريع نمو الحيوانات تترك مضاعفات خطيرة على صحة الإنسان المستهلك للحوم هذه الحيوانات، والمتمثلة في الأبقار والأغنام والطيور الداجنة، إذ يحتمل حصول خلل في التركيب الجيني لدى المستهلك والذي يمكن أن ينتقل كأمراض وراثية من جيل لآخر.

كما أفادت الأبحاث أن مهمة المركبات الهرمونية هو مضاعفة حجم الخلايا في الأجسام الحية فتتوالد وتتكاثر إلى حد غير طبيعي، فإذا تأخر استهلاكها فإنها تتعرض للموت نتيجة ارتفاع نسبة الشحوم فيها والتي تضغط بدورها على القلب وأعضاء هذه الحيوانات، الأمر الذي يعيق إتمام الدورة الدموية في جسمها؛ فتكون النتيجة هي موت هذه الحيوانات[٤].

---

(١) ينظر : المرجع السابق، ص (٧١-٧٢)، والتغذية دليلك الكامل / لرنيم توفيق، ص(٢٦٠)، والمرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص(١٥٢)، التلوث الغذائي / د. العروسي، ص(٦٨)، ملفات الأغذية السوداء / لجانيت، ص(٩٠).

(٢) المرجع السابق، الصفحة ذاتها، المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص(١٩).

(٣) ينظر : التغذية دليلك الكامل، د. رنيم توفيق، ص (٢٦٠).

(٤) ينظر التسمم الغذائي الحاد، د. سمير غنيم، ص(٨٨)، الإنسان والتسمم الغذائي، د. علاء المرشدي، ص(٦٩)، ملفات الأغذية السوداء، ص(٨٦).

ويمكن إجمال أهم الأعراض التي تظهر على الحيوان المتناول لمثل تلك الهرمونات فيما يأتي:

١- تورد في الجلد.

٢- انتفاخ حول العينين.

٣- تورم في الخياشيم.

٤- الترنح والتعثر وعدم القدرة على الحركة بسهولة.

٥- التشوهات الوراثية وخصوصاً في الأعضاء التناسلية.

٦- التشوهات للأجنة والعاهات الجسدية العديدة.

٧- إنها سبب لحدوث السرطانات مثل سرطان الرحم[١].

أما أضرارها على الإنسان المتغذي بها فهو كالتالي :

١- يؤدي تناول الأطفال للحوم بها استروجينات إلى نمو مبكر مع تأخير ظهور العلامات الجنسية الذكرية عند الذكور.

٢- يؤدي تناول النساء إلى أغذية تحتوي على نسب عالية من ثنائي اثيل استلبوستيرول إلى إصابة بناتهن بسرطان في المهبل في سن ١٧ عاماً.

٣- يؤدي تناول الرجال إلى أغذية تحتوي على الأندروجينات إلى إمكانية تكوين سرطان البروستات.

٤- يؤدي تناول هرمونات النمو إلى حدوث طفرات وتشوهات جينية[٢]. بالإضافة إلى ماسبق فإنه قد أُعلن عن تأثيرات الهرمون (DES) المدمرة في عام ١٩٨١م، وقد تم

---

(١) ينظر : ملفات الأغذية السوداء / لجان كلود جابيت، ص(٨٧).

(٢) ينظر : الإنسان والتسمم الغذائي / لمرشدي، ص (٧١-٧٢) والتغذية دليلك الكامل لرنيم توفيق، ص (٢٦٠).

إصدار مرسوم في هذه الهرمونات بمنع استعمالها في تسمين القطعان سواء كانت هرمونات طبيعية أو تركيبية لضررها على الصحة؛ حيث أن بعض هذه الهرمونات إذا ما تخزن في كبد الحيوان وُلَد تسارعاً حاداً في نبضات القلب وتفاعلات تحسسية للمستهلكين وتشنجات عضلية[(١)]؛ ومع استهلاك الإنسان للحوم هذه الحيوانات المصابة تتراكم فيه، فيكون لها آثاراً ضارة.

٥- أن الغالب في هذه الهرمونات أن تعطى لصغار الدجاج (الكتاكيت)، والتي لم يكتمل نمو المبايض بها، فيترسب هرمون الاستروجين في لحومها، وعند تغذية الإنسان على لحوم هذا الدجاج يترسب الهرمون في الكلى مما يؤدي إلى إحداث أضرار بها[(٢)].

٦- يؤثر الهرمون الاستروجيني على الغدد النخامية والدرقية وجارات الدرقية محدثة خللاً في طبيعة النمو[(٣)].

٧- تؤثر الهرمونات على التمثيل الغذائي للكالسيوم، محدثة تشوهات بالجسم.

٨- ظهور تأثيرات سيئة على التوازن الهرموني للإنسان، نتيجة للهرمونات المتبقية على اللحوم عند التغذية عليها[(٤)].

---

(١) هرمون (DES) : هو هرمون شديد الفاعلية، ويسبب أعراض سرطانية مختلفة، وهو سام جداً للأجنة ويسبب عاهات خلقية وجسدية عديدة : ينظر : التغذية دليلك الكامل،ص(٢٦٠)، ملفات الأغذية السوداء / لجان جابيت، ص (٢٨٨)، المسرطنات، د. عبدالحميد محمد، ص(٢٩).

(٢) ينظر : التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٦٧).

(٣) ينظر : الإنسان والتسمم الغذائي / لسمير غنيم، ص(٨٨).

(٤) ينظر : المرجع السابق، ص (٩٨).

٩- تزداد أضرار الهرمونات وضوحاً على ذكور المتغذين على الحيوانات المترسبة فيها تلك الهرمونات، مقارنة بالإناث، مما أدى إلى إضعاف نشاطهم الجنسي.

١٠- زيادة في وزن الأطفال، وزيادة في نمو الأثداء[١]. ولم تقتصر أضرار الهرمونات على آكلي لحوم الحيوانات المعاملة بها فقط، بل امتدت إلى شاربي ألبانها حتى وصلت الهرمونات عليهم عن طريق الألبان[٢].

١١- أثبتت البحوث أن عديداً من الأورام السرطانية تنتج عن اضطرابات هرمونية في البدن، قد يكون أحد عوامله دخول هرمونات من خارج البدن عن طريق تلوث الغذاء[٣].

١٢- التكاليف المادية الباهظة لشراء الهرمونات، حيث تكلف ٥٠٠ مليون دولار في الولايات المتحدة ومليار دولار في بقية الدول، فتحقن حوالي ربع عدد الحيوانات كل عام عبر هرمون النمو (BST)[٤].

١٣- أن التغذية الهرمونية، تخلف متبقيات سترويدية ضارة في أنسجة الذبائح المختلفة وحتى في العظام بما يضر بصحة المستهلك، وكان أعلى تركيز لها في الكبد ثم الفخذ ثم الصدر، وتصويم الحيوانات لا يكفي لسحب هذه المتبقيات، كما أن الطهي على درجة (٢٢١م°) لمدة ١٥ دقيقة قد يخفض هذه المتبقيات بشكل ضئيل مما يدل على خطورتها[٥].

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص(٦٧).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٥).

(٣) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي / لعلاء مرشدي، ص ٧١، والتسمم الغذائي، د. سمير غنيم، ص(٨٩).

(٤) ينظر: ملفات الأغذية السوداء / لجان كلود، ص(٦٨).

(٥) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٦).

١٤- إن المعاملة بالاستروجين (حبوب منع الحمل)، تؤدي لحالات سرطان الكبد، والرحم والأنسجة الليمفاوية والثدي[١].

١٥- أنها تؤدي إلى تسمم غذائي إذ تخلف متبقياتها بتركيز عالي، وتتمثل الأعراض في شدة ضربات القلب، وألم عضلي وغثيان، وقد حددت بريطانيا الحد الأقصى لمتبقيات الهرمون في الكبد بمقدار ٠.٥ جزء / بليون.

١٦- إصابة الإنسان بالعقم فيما إذا صادف وتناول الإنسان لحماً من موضع زرع الكبسولات الهرمونية، كما تؤدي إلى مشاكل في الغدد الصماء.

١٧- تؤدي إلى خفض تركيز حمض الإسكوربيك في الدم والكبد والغدد الكظرية، كما تزيد من خطورة حدوث جلطات بالأوعية الدموية وارتفاع ضغط الدم[٢].

ومع استهلاك الإنسان للحوم هذه الحيوانات المصابة، تتراكم فيه هذه الهرمونات فيزداد أضرارها مع ازدياد كمية الهرمونات التي تدخل الجسم[٣].

ولا يقتصر أثرها على هذا الجانب فحسب، بل تسوء نوعية اللحم والحليب أيضاً؛ بسبب حالات الالتهاب في ضروع الحيوان المحقون بالهرمونات؛ مما يستدعي استعمالاً للمضادات الحيوية والتي قد تؤدي بدورها في وجود جراثيم ذات مناعة ضد هذه المضادات المستعملة، فتنتقل إلى جسم الإنسان أو تتكون فيه[٤].

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي / لحسين العروسي، ص(٦٨).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص(١٢٦).

(٣) ينظر: ملفات الأغذية السوداء / لجابيت، ص(٨٧).

(٤) ينظر: المرجع السابق، الصفحة ذاتها، ولكن حتى الآن لم يتعرف العلماء المختصون على كل المضاعفات والأضرار والنتائج السلبية التي يمكن أن تتركها الهرمونات المركبة اصطناعياً، انظر: الإنسان والتسمم الغذائي / المرشدي، ص(٧١-٧٢)، والمرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص (١٥٢)، التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص(٦٧).

ومما سبق يتبين لنا أضرار هذه الهرمونات على الحيوان المتغذي عليها وعلى الإنسان، وأنها تزيد على منافعها.

وبما أنه قد ثبت ضررها فلا يجوز استعمالها، وإن كنت قد رجحت القول بالكراهية في الجلالة إلا أن الأضرار المترتبة على تناول هذه الهرمونات تنقل القول من الكراهية إلى الحرمة للأدلة الدالة من الكتاب والسنة على وجوب نفي الضرر وإزالته فالضرر مرفوع في الشريعة، ومن الأدلة على ذلك:

(أ) من الكتاب: قوله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُوا۟ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى ٱلتَّهْلُكَةِ﴾[١].

وجه الدلالة: أن في تناول لحوم مثل تلك الحيوانات المتغذية على الهرمونات؛ إهلاكاً للنفس الإنسانية على المدى البعيد؛ لأضرارها السابق ذكرها.

(ب) من السنة: قوله ﷺ: (**لا ضرر ولا ضرار**)[٢].

وجه الدلالة: أن هذا النص صريح في النهي عن كل ما فيه ضرر سواء أكان هذا الضرر على الإنسان أو الحيوان، فالنبي ﷺ نفى الضرر بجميع أنواع، وهذا الحديث قاعدة من قواعد الشريعة؛ فالشريعة لا تقرر الضرر[٣].

فكل ما فيه ضرر يلحق بالإنسان كان من الواجب تركه والتنحي عنه.

(جـ) ومن القواعد الفقهية الدالة على وجوب درء المفسدة: «درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[٤].

---

(١) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٢) تقدم تخريجه ص(٧٠).

(٣) شرح الأربعين النووية لابن عثيمين، ص(٣٥٥).

(٤) إيضاح المسالك إلى قواعد الإمام مالك، ص(٩٥).

فأياً كانت المصلحة المترتبة على تقديم مثل تلك الهرمونات للحيوانات، فإنه لا قيمة لها مع المفاسد الناجمة عنها، وكما تقرر فإن درء المفاسد مقدم على جلب المصالح، فكيف إذا كانت المفسدة لا تتعلق بإلحاق الضرر في الحيوان فحسب، بل في الإنسان المتغذي على لحوم مثل تلك الحيوانات المصابة، والحفاظ على النفس الإنسانية يعد مقصداً من مقاصد الشريعة، وفي ترك تناول لحوم تلك الحيوانات وألبانها، فيه مراعاة لمقاصد الشريعة.

(د) إن الهدف من استخدام هذه الهرمونات هو التنمية السريعة، للحصول على أكبر كمية ممكنة من اللحوم والحليب، بأقل ما يمكن من التكلفة والوقت والجهد، مهما كانت النتائج المترتبة على ذلك، كما أكد ذلك المختصون، وبناءً عليه فإن هذه الوسائل للكسب المادي غير مشروعة؛ لأن فيها أكل لأموال الناس بالباطل، قال تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوٓاْ أَمْوَٰلَكُم بَيْنَكُم بِٱلْبَٰطِلِ..﴾[1].

وقال ﷺ: **(كل المسلم على المسلم حرام دمه وماله وعرضه)**[2].

(هـ) في بعض الحالات لا تعبر الزيادة في الوزن عن زيادة حقيقية في القيمة الغذائية للحم الناتج، بل هي زيادة ناتجة عن ارتفاع قدرة الأنسجة على الاحتفاظ بالماء، وهذا ما تحدثه الهرمونات في أجسام الحيوانات المتغذية بها، ولا يخفى ما فيه من خداع وتضليل للمستهلك والغش والتدليس على الناس، قال عليه الصلاة والسلام: (من

(١) سورة البقرة، آية (١٨٨).

(٢) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب البر والصلة – باب تحريم ظلم المسلم وخذله واحتقاره: (١/ ١٠٣) برقم (٢٥٦٤٠).

غشنا فليس منا) [١].

وفي حديث المصراة ما يوضح ذلك المعنى، فالعلة عن النهي كانت لأجل التدليس [٢].

ومن خلال العرض السابق، وبما أن موضوع الهرمونات من أهم وأخطر المشاكل التي تواجه العالم، وذلك لكونه يتعلق بغذاء الإنسان ومستقبله الصحي، فقد تم تحريم استخدام المنشطات المغذية للحيوانات دولياً، حيث حرمت أوروبا استيراد لحوم الماشية المعاملة بالهرمون منذ عام ١٩٨٩م، على الرغم من تصريح إدارة الغذاء والدواء (FDA) ومنظمة التجارة العالمية باستعماله [٣]. وصدرت القوانين التي تحرم استخدام الهرمونات – بيطرياً – فأصبح قانون تحريم استخدام الهرمونات في تسمين الحيوانات الصادر من البرلمان الأوروبي عام ١٩٨٨م صالحاً في الدول الأوروبية كلها، بحكم محكمة لوكسمبرج عام ١٩٩٠م، وعليه ترفض أوروبا اللحوم المستوردة من أمريكا لشكها في رقابة السلطات الأمريكية على كل المزارع التي لديها، مما يجعل الشك قائم في استخدام الهرمونات في تسمين الحيوانات، ويتبقى كذلك مشاكل السوق السوداء في تسريب الهرمونات إلى داخل البلاد واستخدامها في تسمين الحيوانات، مما يعد مخالفة للقوانين [٤].

---

(١) أخرجه مسلم – كتاب قول النبي ﷺ: (من غشنا فليس منا..) (٢/ ٩٠) رقم الحديث (١٠٢).

(٢) قوله عليه الصلاة والسلام: (**لا تصروا الإبل والغنم...**) أخرجه مسلم – كتاب البيوع، باب تحريم البيع الرجل على بيع أخيه : (١٠/ ٢١٣١)، برقم : (١٥١٥).

(٣) ينظر المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص(٢٩).

(٤)ينظر أضرار الغذاء والتغذية/ د. عبدالحميد محمد، ص(١٢٧)، ملفات الأغذية السوداء، ص (٧٩).

المطلب الثالث
الأطعمة المعدلة وراثياً

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة التعديل الوراثي:

لقد كشف الإنسان في الآونة الأخيرة عن الكثير من العمليات الحيوية التي تجري داخل الخلية؛ إذ أنه عرف المعلومات الوراثية وطبيعة الشفرة[(١)]، وتركيب المورثات وعمليات الاستنساخ[(٢)].

وقد أطلق العلماء المختصين على الهندسة الوراثية عدة مصطلحات للدلالة عليها، كالتقنية الوراثية، وتطويع الجنين، ونحو ذلك.

ولعل مصطلح تعديل الجينات أو تطويع الجينات أقرب إلى الصواب من استخدام هندسة الجينات[(٣)].

ويقصد بهذه المصطلحات: القدرة على إجراء عمليات التحكم بالصفات الوراثية للكائن الحي.

---

(١) أي الشفرة الوراثية في الكائن وهي تتابع القواعد النيتروجينية في كلمات وجمل تقوم بتخزين المعلومات الوراثية، ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(٣٤).

(٢) هو معالجة خلية جسمية من كائن معين (نبات أو حيوان أو إنسان) كي تنقسم وتتطور إلى نسخة مماثلة لنفس الكائن الحي الذي أخذت منه، ينظر: الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين / د.حسام الدين شحادة، ص(٦٩).

(٣) لما في مصطلح هندسة الجينات من المبالغة، ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(٤٣).

أو بعبارة أخرى: هي مجموعة وسائل تهدف إلى إجراء تبديل أو تعديل أو إضافة انتقائية للمادة الوراثية عن طريق الدخول للحمض النووي (DNA)[١] في الخلايا الحية[٢].

ويكون هذا التعديل أو التحكم أو التغيير عن طريق وسائل مخبرية بواسطتها يتم الدخول إلى ترتيب القواعد النيتروجينية : أي الجينات الحاملة للصفات الوراثية[٣].

أو هي : القدرة على عزل جين من كائن حي ونقله إلى كائن حي آخر ومن ثم إعادة إتحاد المادة الوراثية(DNA)، فيتم إنتاج حيوانات معدلة جينياً[٤].

والمقصود بهذه التعريفات: أنه من المعلوم أن سنة الله في الخلق أن ينشأ الحيوان من اجتماع نطفتين تشتمل نواة كل منهما على عدد من الصبغيات[٥]، يبلغ نصف عدد الصبغيات التي في الخلايا الجسدية للحيوان، فإذا تم الاتحاد بين النطفة الذكرية والأنثوية،

---

(١) هو عبارة عن المادة الأساسية المكونة للكروموزوم، أو المادة التي تتحكم في الخلية، هذه المادة مكونة من أربع قواعد نيتروجينية فهي مادة كيميائية مرتبطة ببعضها بروابط هيدروجينية مثل السلم، وهو تعريف الدكتور / محمد علي البار، وهي، ندوة تلفازية مسجلة بموقع القرضاوي على الإنترنت بعنوان الهندسة الوراثية / برنامج الشريعة والحياة، ١٩٩٧م.

(٢) بحث بعنوان " عمليات التنسيل وأحكامها الشرعية " مجلة أبحاث اليرموك/ د. عبدالناصر أبوالبصل، المجلد ٤١/ ع١ / ١٩٩٨م، ص(٢٨٨).

(٣) المرجع السابق، ص(٢٨٩).

(٤) أي تحتوي على مادة وراثية (DNA)، أُدخِلت فيها بطريقة صناعية من كائن حي في كائن حي آخر آخر غير منتسب إليها، ينظر : موقع إسلام أون لاين. نت، Islam On line. net بعنوان : " ثورة الهندسة الوراثية ".

(٥) وهي المسؤولة عن نقل الصفات الوراثية، وتسمى أيضاً : " بالكروموسومات " ينظر : الاستنساخ جريمة العصر، د. محمد النشواتي، ص(٤٣).

تحولتا معاً إلى نطفة الأمشاج[١]، تشتمل على حقيبة وراثية كاملة، فإذا انغرست في رحم الأنثى نمت وتكاملت وولدت حيواناً كاملاً، وهي في مسيرتها تلك تتضاعف فتصير خليتين متماثلتين فأربع فثمان... وهكذا... تواصل تضاعفها حتى تبلغ مرحلة التمايز[٢]، فإذا انشطرت إحدى خلايا اللقيحة في مرحلة ما قبل التمايز إلى شطرين متماثلين تولد منهما توأمان متماثلان، وقد أمكن في الحيوان إجراء فصل صناعي لأمثال هذه اللقائح، فتولدت منها توائم متماثلة[٣].

وقد عد ذلك نوعاً من الاستنساخ أو التنسيل؛ لأنه يولد نسخاً أو نسائل متماثلة وأطلق عليه اسم الاستنساخ بالتشطير أو الاستنساخ الجنسي.

وثمة طريقة أخرى لاستنساخ حيوان كامل، وتقوم على أخذ الحقيبة الوراثية الكاملة على شكل نواة من خلية من الخلايا الجسدية، وإيداعها ببيضة منزوعة النواة، فتتألف بذلك لقيحة تشتمل على حقيبة وراثية كاملة، وهي في الوقت نفسه تمتلك طاقة التكاثر، فإذا غرست في رحم الأنثى تنامت وتكاملت وولدت مخلوقاً مكتملاً، مطابقاً تماماً في كل صفاته الوراثية للكائن الحي الذي أخذت منه الخلية[٤][٥]. ولعل أشمل التعاريف

---

(١) وهي المسماة " باللقيحة " وتشتمل على الصفات الوارثية الذكرية والأنثوية معاً، ينظر : كتاب البيولوجيا ومصير الإنسان / د. محمد الحفار، ص(٢١).

(٢) وهي مرحلة التخصص، ينظر : منهج استنباط أحكام النوازل، د. مسفر القحطاني، ص(٦٨٧).

(٣)ينظر : الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، د. حسام الدين شحادة، ص (٦٩).

(٤)ينظر : الاستنساخ البشري وموقف الشريعة الإسلامية منه، د. حسن السيد، ص(١٤).

(٥) وهذا النوع من الاستنساخ يعرف باسم (النقل النووي) وهو الذي حدث في النعجة " دوللي " ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض أحمد عودة، ص ٤٣، قيل عن الاستنساخ / للسماعيل، ص(١٠)، المجلة العربية / العدد (٢٤٠) / مقال محمد إبراهيم عن الاستنساخ، ص(٣٤).

للاستنساخ هو تعريف مجمع الفقه الإسلامي بأنه: «توليد كائن حي – أو أكثر – إما بنقل النواة من خلية جسدية إلى بويضة منزوعة النواة، وإما بتشطير بويضة مخصبة في مرحلة تسبق تمايز الأنسجة والأعضاء»[١].

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المعدلة وراثياً:

لمسألة الاستنساخ صور عديدة، برزت بعد عدة تجارب منها:

١- في عام ١٩٣٨م كانت أول تجربة للاستنساخ على جنين ضفدع[٢]، حيث قام المتخصص "شيمان" بإخصاب بيضة الضفدع، وقبل انتهاء الانقسام الأول، صنع عروة من شعرة طفل حديث الولادة وشدها حول شق الانقسام الأول؛ بحيث أجبر النواتين الاثنتين على أن تبقيا في واحدة من الخليتين المتشكلتين، وبحيث تبقى الأخرى (النصف الآخر) بدون نواة، حتى انتهاء الانقسام الرابع في الخلية المنواة (ونظراً لعدم وجود نواة في الخلية الثانية فإنها لا تنقسم) بحيث أصبح حجم كل نواة أقل من قطر القناة بين النصفين، مما سمح لإحدى هذه النوى بأن يكثر عددها لتصبح ١٦، في حال أن الخلايا أنهت الانقسام الخامس وأصبح عددها ٣٢، وعندها فصل " شيمان" النصفين عن بعضهما بشد العروة الشعرية حتى النهاية، وبعد انقضاء (١٤٠) يوماً تشكل كل نصف جنيناً سوياً[٣].

---

(١) في عام ١٩٣٨، ينظر : الاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، د. هاني رزق، ص(٢٤)، مجلة عالم الذرة السورية، العدد (٥٠)، تموز – آب ١٩٩٧، ص(٧٠).

(٢) مجلة مجمع الفقه الإسلامي : (١٠/ ١٠/ ٣/ ٤٢٠) .

(٣) ينظر : بيولوجيا الاستنساخ، فضل الله حسين، وآخرون، ص(٢٤)، الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص(٢٣)، الاستنساخ في ميزان الإسلام / د. رياض عودة، ص (٣٤)، الاستنساخ، دراسة فقهية، د. عبدالله الطريقي، ص(٥٤).

٢- في عام ١٩٥٢م كانت أول محاولة للاستنساخ الجنسي عندما قام عالمان[(١)] بنسخ ضفدع في خلايا فرخ الضفدع، وقد نجحوا في ذلك بطريقة التفريغ النووي والنقل النووي[(٢)] للخلية المفرغة، وذلك مشابهة لما يحدث طبيعياً من ولادة التوائم المتطابقة التي ينتج كل توأمين فيها من انشطار بويضة مخصبة واحدة[(٣)].

٣- في عام ١٩٦٢م تمكن أحد العلماء[(٤)] من استنساخ ضفادع من خلايا جسدية من الجلد والكبد، وزرع أنويتها في بيوض بالغة منزوعة النواة وتركها تنمو في المادة والبيئة المناسبة، وبعد (٧٠٧) محاولة لم يحصل إلا على أحد عشر ضفدعاً كاملاً[(٥)].

٤- وفي عام ١٩٧٢م، وردت بأحد التقارير (٣٧١) طريقة مختلفة للاستنساخ بدون تلقيح عن طريق الصدمة الكهربائية والتأثيرات الكيميائية أو المعالجات البيولوجية[(٦)].

٥- في عام ١٩٧٣م، قام العلماء المختصون بتشجيع التوأمة صناعياً ونقل اللقاحات فيما بين الحيوانات كالأغنام والماعز والجاموس والأبقار والنوق والخيول، وتسمى هذه التقنية (شطر الأجنة) أو (الاستنساخ الجيني)[(٧)].

---

(١) وهما : روبرت بريجر، وتوماس كنج، ينظر : الاستنساخ والإنجاب، د. غنيم كارم السيد،ص(٦٢).

(٢) وهي ما يسمى " بالتنوية "، ينظر : المجلة الثقافية، الأردن، ع ٤٢، سنة ١٩٩٧م، ص(٣٥٠).

(٣) ينظر الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص(٢٣).

(٤) وهو العالم جون جوردن، ينظر: الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، د. حسام الدين، ص (٦٨).

(٥) المرجع السابق، ص(٦٩).

(٦) قيل عن الاستنساخ / لمحمد إسماعيل، ص(١٤)، الاستنساخ قنبلة العصر / د. صبري الدمرداش: (٩٤- ٩٧).

(٧) يطلق عليه البعض اسم (تكثير النطفة، وآخرون الاستنساخ الجنسي) أو توأمة الأجنة، ينظر: الأبحاث المقدمة بمجلة مجمع الفقه الإسلامي- الدورة العاشرة - العدد العاشر - الجزء الثالث لعام ١٤١٨هـ-١٩٩٧م المخصصة لموضوع الاستنساخ، قرار رقم (٩٤)، ص(٢١٦-٢١٨).

٦- في عام ١٩٧٩م، تم بنجاح استنساخ الأغنام لأول مرة من حيوان منوي وبويضة بطريقة الاستنساخ الجيني[١].

٧- في عام ١٩٨٠، تمكن العالم البيولوجي (جاك لويب) من استنساخ حيوان (الأورتشين البحري)، بالثلج الجاف، مما دفع البويضة إلى الانقسام المتصل لتكوين حيوان بحري كامل.

٨- في عام ١٩٨٧م تمكن العلماء من نسخ الأبقار والأغنام من خلايا الأجنة أي (نسخاً جنينياً جسدياً)[٢].

٩- في عام ١٩٩٤م نجح علماء معهد (روزلين) بإسكتلندا[٣] في استيلاد أغنام بطريقة نقل نواة خلية جنينية (معزولة من جنين في مرحلة مبكرة من نموه) مرحلة الخلايا الثمانية إلى بويضة مفرغة من نواتها[٤].

١٠- في عام ١٩٩٧م تم استنساخ النعجة " دوللي "[٥] وذلك عن طريق أخذ نواة من خلية جسدية من ضرع[٦] شاة، وزرعها في بويضة مفرغة من نواتها مأخوذة من شاة

---

(١) الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص(٢٣).

(٢) الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص(٢٣)، قيل عن الاستنساخ، للسماعيل، ص(٥٧)، مجلة هدى الإسلام، وزارة الأوقاف الأردنية، ع ١٠، مجلد ١، سنة ١٤١٨هـ، ص(٧٨).

(٣) وهم د. إيان ويلوت وزملائه، ينظر مجلة العلم ع ٢٥٥، أكتوبر ١٩٩٧، مصر، ص(٣٠).

(٤) الاستنساخ والإنجاب، غنيم كارم السيد، ص(٦٥)، مجلة البيان، العدد (١١٧)، ص(٨٩-٩٢).

(٥) وهي نعجة اسكتلندية وكان عمرها أقل من ثمانية أشهر ولدت في الخامس من تموز - يوليو ١٩٩٦م، ينظر: بيولوجيا الاستنساخ، د. هاني رزق، ص(٢٧) والاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، فضل الله حسين وآخرون، ص(١٥) وما بعدها.

(٦) اختاروا الشدي لأن خلاياه في حالة نشاط مستمر، والشاة فنلندية عمرها ست سنوات، ينظر: الاستنساخ في الإسلام، د. رياض عودة، ص(٦٩).

أخرى، على يد العالم (إيان ويلموت) بتكلفة بلغت ٧٥٠ ألف دولار[1].

١١- تم استنساخ بقرة باستخدام تقنية استبدال الأجهزة الوراثية عن طريق استخدام خلايا من جنين بقرة عمره ثلاثون يوماً[2].

١- تم إنتاج السمك الذكري المتفوق كبير الحجم عن طريق استخدام تقنية التعديل الوراثي، حيث يصبح سريع النمو فينمو بمعدل عشرة أضعاف النمو الطبيعي ويصل إلى أحجام كبيرة في فترة قصيرة[3].

ومن خلال ما تقدم تبين أن الاستنساخ يتم في صورتين :

١- عملية التفريغ النووي للخلية من خلال تجميدها لإعداد بويضة مخصبة وتركها تنشطر، ثم الاحتفاظ بشطر هذه البويضة من خلال تجميده لإعادة الحمل فيما بعد[4].

٢- عملية التفريغ النووي والنقل النووي وذلك عن طريق أخذ خلية من إحدى خلايا الجسم وإفراغها من نواتها ثم زرع هذه النواة في بويضة أخرى منزوعة النواة[5] فإذا أمكن تخليق نسخ أخرى طبق الأصل من أنثى الحيوان التي أخذت منها البويضة في شكلها ولونها وحجمها فما حكم الأكل من هذه الحيوانات المستنسخة ؟ هذه صورة المسألة.

---

(١) الاستنساخ والإسلام، د. معين القدومي، ص(٤٥)، قيل عن الاستنساخ، ص(٥٧).

(٢) وهو ما أعلنته الشركة الأمريكية لتربية الحيوانات وقد أطلقت عليها اسم " جين "، ينظر موقع إسلام أون لاين، هندسية وراثية.

(٣) موقع إسلام أون لاين – علوم وتكنولوجيا – هندسية وراثية، بعنوان : شجرة وتفاحة آخر عنقود هندسية الجينات .

(٤) الموقع السابق.

(٥) ينظر : الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض أحمد عودة، ص(٥٩)، الاستنساخ / مقال للدكتور محمد سليمان الأشقر، مجلة هدى الإسلام، ع ٤، سنة ١٤١٧هـ، ص(٢٠)، مجلة إسلامية المعرفة، ع ١٣، عام ١٤١٩هـ، ص(١٣٥).

بعد معرفة صورة المسألة، ننتقل لتحرير محل الخلاف في المسألة.

تحرير محل الخلاف في المسألة:

الاستنساخ لا يخلو من حالات:

الأولى : إذا كان أبواه غير مأكولين كأن ننزع نواة خلية جسدية من خنزير ونزرعها في بويضة قرد، فإن حرمة الأكل فيها ظاهرة لنجاسة الأصل وحرمة أكله(١) ولحرمة الوعاء الذي نمت فيه(٢).

الثانية : إذا كان أحد أبويه مأكول والآخر غير مأكول كأن نأخذ خلية من خروف ونزرعها في بويضة خنزير، أو نأخذ خلية خنزير ونزرعها في بويضة شاة، فإن ناتج الاستنساخ حرام(٣).

---

(١) بدليل قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ﴾ سورة المائدة، الآية (٣)، وقوله تعالى: ﴿قُل لَّا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ سورة الإنعام، الآية (١٤٥)، ينظر الهداية للمرغياني : ١/ ٢٣، ورد المحتار لابن عابدين : (١/ ٢٠٤)، الشرح الصغير للدردير : (١/ ٤٩)، حاشية الخرشي : (١/ ١٥٣)، زاد المحتاج : (١/ ٧٤)، كشاف القناع : (١/ ٥٦).

(٢) والدليل أن النبي ﷺ نهى عن كل ذي ناب من السباع والقرد سبع، فيدخل في عموم النهي عن السباع فهو محرم، وهذا هو قول الجمهور من الحنفية والشافعية والحنابلة، ينظر : بدائع الصنائع : (٥/ ٣٧) المجموع (٩/ ١٧)، شرح المنهاج : (٢٧٢)، المغني مع الشرح الكبير : (١١/ ٦٧).

(٣) بالنسبة للمسألة الأولى فالحرمة واضحة لنجاسة الوعاء الذي نمت فيه وهو الخنزير ولم يكن لطهارة الأصل تأثير،أما بالنسبة للمسألة الثانية فالحرمة لحرمة الأصل وهو الخنزير، ينظر : الهداية للمرغياني : (١/ ٢٣)، ورد المحتار لابن عابدين: (١/ ٢٠٤)، الشرح الصغير للدردير: (١/ ٤٩) حاشية الخرشي : (١/ ١٥٣)، كشاف القناع : (١/ ٥٦).

أما بالنسبة للمسألة الأولى: إذا كانت نواة الخلية الجسدية من خروف وتم زرعها في بويضة خنزير فإنه يحرم أكلها على الرغم من أن النسخة ستأتي مطابقة لصاحب الخلية الجسدية وهي في هذه الحالة الخروف إلا أن (النسيل) وهو ناتج الاستنساخ سيحمل بعض الصفات الوراثية من الخنزير (الأم) صاحبة البويضة بسبب بقاء السيتوبلازم الذي فيه المتقدرات التي تنقل بعض الصفات من الأم إلى الجنين[١].

وأما المسألة الثانية: وهي إذا كانت نواة الخلية الجسدية من خنزير والبويضة والرحم من شاة فالحرمة واضحة لنجاسة الأصل وحرمة أكله[٢].

الثالثة: إذا كان أبواه مأكولين، كأن ننزع نواة خلية جسدية من شاة ونزرعها في ماعز وهو ما حصل فيه الخلاف، هل يحل أكله أولا ؟

وقد اختلف العلماء في الحكم الشرعي للتعديل الوراثي ومنه الاستنساخ بناءً على اختلافهم فيما حدث في الحيوان المستنسخ[٣] هل هو نوع من الخلق للكائن المستنسخ أو ليس بخلق.

فمن قال بأن الاستنساخ نوع من الخلق حرَّم الاستنساخ، ومن قال ليس بخلق لم يحرمه، وفيما يأتي تفصيل الأقوال:

---

(١) ينظر : الاستنساخ في الإسلام، د. رياض أحمد عودة، ص(١٠) الخرشي : (١/ ١٥٣)، كشاف القناع: (١/ ٥٦).

(٢) للأدلة المتقدمة في الهامش (٣) الصفحة السابقة.

(٣)والمقصود هو النعجة " دولي " فضائية الشارقة، برنامج عيادة على الهواء، عنوان الحلقة، الاستنساخ الجيني ١٩٩٧م، مجلة الساعة – مجلة مهنية تصدرها نقابة الأطباء الأردنيين، العدد ٦٤/ ١٩٩٧، ص(١).

القول الأول: أن الاستنساخ في الحيوان جائز، وممن قال بذلك من العلماء المعاصرين، الدكتور وهبه الزحيلي[١]، والسيد عبدالمعز خطاب[٢]، وعبدالقديم زلوم[٣]، والدكتور محمد السرطاوي[٤]، والشيخ زياد أحمد سلامة[٥]، والشيخ محمد مختار السلامي[٦]، وحسن الشاذلي[٧]، والدكتور محمد سليمان الأشقر[٨]، والدكتور عبدالناصر أبوالبصل[٩]، والدكتور يوسف القرضاوي، والدكتور عارف علي عارف[١٠]. وممن ذهب إليه فضيلة الشيخ ابن عثيمين - رحمه الله- [١١].

ونذكر فيما يلي نصوص العلماء في الاستنساخ الحيواني:

يقول الدكتور وهبة الزحيلي ما نصه: «الرأي الشرعي هو القول بإباحة الاستنساخ في عالم النبات والحيوان»[١٢].

---

(١) ينظر: الاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، ص(١٢٢).

(٢) ينظر: الاستنساخ البشري هل هو ضد المشيئة الآلهية، ص(٨٠).

(٣) ينظر: حكم الشرع في الاستنساخ، د. عبدالقديم زلوم، ص(١٣).

(٤) ينظر: مجلة المهندس الزراعي، " رأي الشرع في الاستنساخ الجيني "، عمان، العدد ٦٢/ عام ١٩٩٨م، ص(١١٢).

(٥)ينظر: مجلة هدى الإسلام، الأردن، العدد (١٠)، مجلد (٤١)، ١٤١٨هـ، ص (٤٣).

(٦) ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي، الدورة العاشرة، ٤ (١٠)، عام ١٤١٨هـ، (٣/ ١٣٧).

(٧) ينظر: المرجع السابق، ص(١٦٥).

(٨) ينظر، مجلة هدى الإسلام، وزارة الأوقاف، الأردن، العدد ٤/ مجلد ٤١/ سنة ١٤١٨هـ، ص(٤٥).

(٩) بحث بعنوان عمليات التنسيل وأحكامها الشرعية / مجلة أبحاث اليرموك، مجلد ٤١/ عدد(١)، ١٤١٨هـ، ص(٢٨).

(١٠) مجلة المجتمع العدد ١٢٤٤، عام ١٤١٧هـ، ص(٢٨).

(١١) المرجع السابق، ص(٢٩).

(١٢) ينظر: الاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، فضل الله حسين وآخرون، ص(١٢٢) وما بعدها.

وقال السيد عبدالمعز خطاب: «الاستنساخ في النبات والحيوان مقبول لخدمة البشرية»[١].

ويقول الدكتور عبدالقديم زلوم: «استنساخ النبات والحيوان حلال»[٢].

كذلك الدكتور محمد السرطاوي يقول في معرض حديثه عن الاستنساخ: «فإنني أخلص إلى القول بأن الاستنساخ الجيني جائز شرعاً لتحسين الثروة الحيوانية والنباتية... شريطة أن يكون مقيداً بالآداب والأخلاق»[٣].

ويقول الشيخ زياد أحمد سلامة في خلاصته لموضوع الاستنساخ: «استنساخ النبات والحيوان جائز بشرط عدم إحداث تشويهات أو أضرار أو مضاعفات»[٤].

كذلك الشيخ حمد المختار السلامي يرى جواز الاستنساخ الحيواني[٥].

ويقول حسن الشاذلي: «الاستنساخ في مجال الحيوان.. إذا كان سبباً ووسيلة لتحقيق مصالح الناس كان أمراً جائزاً شرعاً بل هو مطلوب ومأمور به»[٦].

قال الدكتور/ محمد الأشقر: «المنافع كل المنافع في الاستنساخ الحيواني»[٧].

---

(١) الاستنساخ البشري هل هو ضد المشيئة الإلهية، عبدالمعز خطاب، ص(٨٠).

(٢) ينظر حكم الشرع في الاستنساخ، عبدالقديم زلوم، ص(١٣) وما بعدها، مجلة الساعة / العدد٦٤/ ١٩٩٨، ص(٣٠).

(٣) مجلة المهندس الزراعي (صادرة عن نقابة المهندسين الزراعيين)، الأردن / العدد ٦٢٠/ آذار ١٩٩٨م، السنة ٢٦/ ص ٣٣.

(٤) مجلة هدى الإسلام، الأردن، العدد : ١٠/ مجلد ٤١/ ١٤١٨هـ - ١٩٩٨م، ص(١٢).

(٥) مجلة المجمع الفقهي الإسلامي / الدورة العاشرة / العدد العاشر / ١٤١٨هـ (٣/ ١٣٧).

(٦) المرجع السابق، ص ١٦٥ وما بعدها.

(٧) مجلة هدى الإسلام/ وزارة الأوقاف/ الأردن/ العدد ٤/ مجلد ٤١/ سنة ١٤١٨هـ، ص(١-٤٥)، وينظر : موقع إسلام أون لاين – علوم وتكنولوجيا – نحو اجتهاد يضبط قضية الاستنساخ.

ويقول الدكتور عبدالناصر أبوالبصل: «تنسيل النبات والحيوان جائز بشرط عدم العبث وتغيير الخلق وتحقيق المصلحة المعتبرة شرعاً وأن لا يؤدي إلى ضرر..»[١].

ويقول الدكتور يوسف القرضاوي أيضاً: «الاستنساخ في النبات والحيوان لا بأس به، بل قد يكون مطلوباً، لأنه تحسين للسلالة»[٢].

كما يقول الدكتور عارف علي عارف: «إجراءات علميات الاستنساخ على الحيوان لا مانع منه شرعاً»[٣].

ويبدي فضيلة الشيخ ابن عثيمين رأيه في حوار أجرته معه مجلة الشريعة في الاستنساخ بقوله: «أرى أن نتريث ونترك المجال حتى تتضح الصورة ونتبين الأمر.. ولكن أن مبدئياً مع الاتجاه بإباحة الاستنساخ بالنسبة للنبات والحيوان»[٤].

القول الثاني: أن الاستنساخ محرم بجميع أنواعه سواء كان على الإنسان أو على النبات أو على الحيوان، وممن قال بذلك القول الدكتور محمد سعيد البوطي[٥]، وسعيد حجاوي[٦]، والدكتور محمود عكام[٧]، والأستاذ محمد أبويحيى[٨]، والأستاذ محمد علي

---

(١) الهندسة الوراثية من منظور شرعي / مجلة أبحاث اليرموك / بحث لعبدالناصر أبوالبصل / ١٩٩٨م / العدد الثاني، ص(١٧).

(٢) مجلة المجتمع / العدد ١٢٤٤/ ذو القعدة/ ١٤١٧هـ، ص(٢٣) فتوى مسجلة على الإنترنت بتاريخ ١٤/ ١٠/ ١٩٩٩م.

(٣) مجلة إسلامية المعرفة/ المعهد العالمي للفكر الإسلامي / السنة الرابعة / العدد: ١٣ / لعام ١٤١٩هـ، ص(٣٧).

(٤) مجلة الشريعة / الأردن / العدد ٣٧٩ / لعام ١٩٩٧م، ص (٤٥).

(٥) ينظر : الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين / د. حسام شحادة، ص(١٣٥).

(٦) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٧) الاستنساخ في ميزان الإسلام، رياض عودة، ص(٥).

(٨) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

المرصفي[١]، والدكتور علي المحمدي[٢]، والدكتور عبدالمعطي بيومي[٣]، والشيخ محمود عبدالوهاب فايد[٤]، سماحة الشيخ عبدالعزيز بن باز.

وفيما يلي النصوص التي قالوها في الاستنساخ:

يقول الدكتور محمد سعيد البوطي: «لا يجوز للإنسان التلاعب أو التحكم بهندسة الجينات ومعايير المورثات»[٥].

ويقول الشيخ سعيد حجاوي: «المخاطر الحقيقية للاستنساخ الحيوي كثيرة.. ولا يؤيده الإسلام»[٦].

ويقول الدكتور محمود عكام: «بالنسبة للاستنساخ فهل سيؤدي خدمة للإنسان.. من غير أن تكون هناك تأثيرات جانبية سلبية تفوق حجماً وآثاراً ونوعاً الفوائد المجنية المتوقعة.. فإن تعذر.. أوقفنا الاستنساخ»[٧].

وقال الأستاذ محمد أبويحيى: «الاستنساخ غير جائز لأنه تدخل في خلق الله تعالى»[٨].

ويقول الدكتور محمد علي المرصفي: «يجب وقف الأبحاث في مجال الاستنساخ الجيني وذلك بسبب تعارضها مع الشريعة الإسلامية لأن أضرارها أكثر من منافعها..»[٩].

---

(١) الاستنساخ في ميزان الإسلام، رياض عودة، ص(٣٦).

(٢) الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، ص(١٣٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص(١٣٧).

(٤)ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٥) جريدة الثورة، سوريا، ع (١٠٢٤٥) / ١٦/ ٣/ ١٩٩٧م/ ص(٥).

(٦) الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين / د. حسام الدين شحادة، ص(١٣٥) وما بعدها.

(٧) المرجع السابق، ص(١٣٦).

(٨) جريدة القدس، فلسطين، ٣/ ٣/ ١٩٩٧م/ العدد : ١٣٣٣ / ص(٢٥).

(٩) مجلة الشريعة / الأردن / العدد ٣٧٩ / تموز ١٩٩٧م/ ص(١٧).

ويقول الدكتور علي المحمدي: «الاستنساخ عبث بسنن الله»[١].

ويقول الدكتور عبدالمعطي بيومي: « إن القاعدة الشرعية تقول أن ما زاد ضرره على نفعه فهو حرام، وقد تأكدت الآن أضرار الهندسة الوراثية أكثر من نفعها وكذلك الاستنساخ.. وهذه الأبحاث ستؤدي إلى محظورات شرعية أكثر مما تفيد الإنسانية...»[٢].

ويقول الشيخ محمود عبدالوهاب فايد: «الواجب علينا أن نبتعد عن كل هذا وأن نسلم بقضاء الله وسننه التي سنها في الحياة.. وعندما نجري وراء مثل هذه المحاولات ونقوم بالتعديل والتبديل فإننا نأتي ما يغضب الله تبارك وتعالى»[٣].

ويقول سماحة الشيخ عبدالعزيز بن باز: «إن الواجب على المسلم أن يقبل ما جاء به الشرع مما وافق الشرع المطهر ومما وافق الكتاب والسنة.. أما الاستنساخ فهو باطل لا أساس له، ولا يجوز استعماله»[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز الاستنساخ في الحيوان بما يأتي:

أن الله سبحانه وتعالى سخر ما في الكون من النبات والحيوان والجماد لخدمة الإنسان وتسهيل عيشه على هذه الأرض حيث يقول سبحانه: ﴿أَلَمْ تَرَوْا۟ أَنَّ ٱللَّهَ سَخَّرَ لَكُم مَّا فِى ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَمَا فِى ٱلْأَرْضِ وَأَسْبَغَ عَلَيْكُمْ نِعَمَهُۥ ظَٰهِرَةً وَبَاطِنَةً﴾[٥]. وقال تعالى: ﴿كَذَٰلِكَ سَخَّرْنَٰهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ﴾[٦].

---

(١) مجلة المجتمع / العدد ١٢٤٤ / ذو القعدة ١٤١٧هـ، ص(٢٤).

(٢) جريدة الشعب، مصر، العدد ١١٤٦/ الجمعة / ١٢ ذو الحجة / ١٤١٧هـ، ص(٢).

(٣) ينظر: الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، د. حسام شحادة، ص(١٣٥).

(٤) جريدة المسلمون / ع ٦٤٧ / الجمعة ٢٧/ رجب / ١٤١٧هـ، ص(٢٧).

(٥) سورة لقمان، الآية (٢٠).

(٦) سورة الحج، الآية (٣٦).

وبما أن هذه المخلوقات مسخرة لمصلحة الإنسان وتسهيل حياته وتلبية حاجاته، فإن كل ما يعينه على الانتفاع بها أو يزيد فيه أو يحسنه يكون مشروعاً إذا دعت الحاجة إليه[١].

الدليل الثاني: أثبتت الأبحاث عن وجود بعض الفوائد والمصالح للهندسة الوراثية، نذكر منها على سبيل المثال:

١- زيادة الثروة الحيوانية من خلال التحكم في عدد الإناث مقارنة بالذكور، وفي ذلك من الفوائد الاقتصادية ما لا يخفى حيث تنعكس على أثمان اللحوم والحليب بالرخص[٢].

٢- تحسين السلالات الحيوانية بتلافي مخاطر الأمراض الوراثية الكامنة في الجينات من خلال استنساخ الصحيح من الحيوان[٣].

٣- إنتاج بروتينات من الحيوانات يمكنها - بعد الله - شفاء أمراض البشر، حيث ذكرت أحد الصحف أن العلماء تمكنوا من استنساخ حيوانات وتم تعديلها وراثياً؛ لتفرز في حليبها بروتيناً بشرياً يستخدم كعلاج مانع لتخثر الدم[٤].

٤- رفع القيمة الغذائية للمنتج الغذائي بزيادة الفيتامينات في مكوناته.

٥- إنتاج حليب بشري من الحيوانات كثيرة الدر، فقد كان الهدف من التجارب في الاستنساخ اقتصادياً فأنتجوا بالهندسة الوراثية نعاج قادرة على إنتاج حليب بشري ومن ثم استنساخ قطعاناً من الأغنام بالطريقة التي أنتجت بها "دوللي" ومن ثم تجفيف حليب هذه القطعان وتعليبه بشكل مسحوق ليمكن تغذية الأطفال به[٥].

---

(١) ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام / د. رياض عودة، ص(١٣٣).

(٢) الاستنساخ بين العلم والدين، د. معين القدومي، ص ٨١.

(٣) المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

(٤) الهندسية الوراثية من منظور شرعي / مجلة أبحاث اليرموك، بحث لعبدالناصر أبوالبصل، ص(١٧٧).

(٥) مجلة المجلة - وزارة الثقافة / الأردن، العدد ٤٢/ ١٩٩٧م، ص(٤٨).

٦- علاج الأمراض البشرية عن طريق قراءة برنامج الخلية الوراثي فيظهر الاستعداد الوراثي في الخلية لإمكان حدوث طفرة جينية وبالتالي معرفة تلك الخلية والتدخل في حذف مسبباتها عن طريق التعديل الوراثي[١].

٧- توفير الغذاء للبشر، حيث وصل الإنتاج العالمي من المواد المعتمدة على التحوير الوراثي للكائنات الحية إلى عشرة بلايين دولار يمثل حوالي ٧٠٪ منها مواد ناتجة عن التعديل الوراثي[٢].

٨- إزالة مسببات الحساسية من المنتجات المعروفة مثل اللبن والسمك والبيض عن طريق تعديل الجينات[٣].

٩- وقف المجاعات التي تجتاح الدول عن طريق توفير كمية كبيرة من اللحوم[٤].

الدليل الثالث: أن الاستنساخ باب من أبواب العلم الذي فتحه الله بأمره وبمشيئته، وباب من أبواب الكشوف العلمية في مجال الهندسة الوراثية، وهو كشف علمي يسره الله للإنسان للإحاطة به، قال الله تعالى: ﴿وَلَا يُحِيطُونَ بِشَيْءٍ مِّنْ عِلْمِهِۦٓ إِلَّا بِمَا شَآءَ﴾[٥].

وقال تعالى آمراً بالعلم والتعليم في أول ما نزل من القرآن: ﴿ٱقْرَأْ بِٱسْمِ رَبِّكَ ٱلَّذِى خَلَقَ ۝١ خَلَقَ ٱلْإِنسَـٰنَ مِنْ عَلَقٍ ۝٢ ٱقْرَأْ وَرَبُّكَ ٱلْأَكْرَمُ ۝٣ ٱلَّذِى عَلَّمَ بِٱلْقَلَمِ ۝٤ عَلَّمَ ٱلْإِنسَـٰنَ مَا لَمْ يَعْلَمْ﴾[٦].

---

(١) الاستنساخ بين العلم والدين، د. معين القدومي، ص(٢٧).

(٢) موقع إسلام أون لاين – علوم وتكنولوجيا بعنوان ثورة الهندسية الوراثية.

(٣) الموقع السابق.

(٤) قيل عن الاستنساخ / للسماعيل، ص(١٥).

(٥) سورة البقرة، الآية (٢٥٥).

(٦) سورة العلق، الآيات: (١ – ٥).

فقد جاء ذكر قضية الخلق في أول آيات الكتاب الحكيم، وكانت أول ما نزلت منها، وجاءت مقرونة بقضية العلم، فقد علم سبحانه أزلاً ما سوف يخوض فيه الناس من قضية الخلق، كذلك فإن الله أمر عباده أن يقرأوا آيات الخلق قبل أن يقرأوا أحداث الدين، وأن يستزيدوا من العلم والمعرفة.

ومها بلغ العلماء من العلم، ومهما وصلوا من قدرة باستخدام العلم، فلن يغيروا النظام الذي أراده الله في كونه وفلكه.

الدليل الرابع: أن الاستنساخ أحد التجارب التي تؤدي إلى مصلحة الإنسان، فتأخذ مبدأ الجواز، لأن تحقيق مصلحة الإنسان أمر مطلوب شرعاً.

الدليل الخامس: أن الأصل في الأشياء الإباحة، ما لم يرد ما يدل على التحريم، ولم يرد دليل، على المنع من الاستنساخ، فيبقى الأمر على الجواز.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بمنع الاستنساخ في الحيوان بما يأتي:

الدليل الأول: أنه تدخل في الخلق، والخلق من أمر الله وحده[1]، قال تعالى: ﴿أَلَا لَهُ ٱلْخَلْقُ وَٱلْأَمْرُ ۗ تَبَارَكَ ٱللَّهُ رَبُّ ٱلْعَـٰلَمِينَ﴾[2]، وقال تعالى: ﴿إِنَّ رَبَّكَ هُوَ ٱلْخَلَّـٰقُ ٱلْعَلِيمُ﴾[3]، وقال سبحانه: ﴿وَخَلَقَ كُلَّ شَىْءٍ﴾[4]، وقال عز وجل: ﴿ٱللَّهُ خَـٰلِقُ كُلِّ شَىْءٍ..﴾[5].

---

(١) ينظر : الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض أحمد عودة، ص(١٤٥).

(٢) سورة الأعراف، الآية (٥٤).

(٣) سورة الحجر، الآية (٨٦).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٠١).

(٥) سورة الزمر، الآية (٦٢).

نوقش الاستدلال بهذه الآيات من وجوه:

الوجه الأول: بأن كلمة خلق في اللغة العربية لها معنيان :

١ - الخلق بمعنى (التقدير)، وقد قالت العرب: «خلقت الأديم أخلقه خلقاً» والأديم: الجلد، ومعناه: «قدرته لما أريد، مثل القطع وقسته لأقطع منه مزادة أو قربة أو خفاً...»[١].

ومنه قول أحدهم لأمية ابن أبي الصلت[٢]: «فدخل عليّ وأنا أخلق أديماً...» أي : أقدره لأقطعه[٣].

٢ - الخلق بالمعنى الثاني الإيجاد وهو الخاص بالله تعالى، أما بمعنى الأول فهو مشترك يصدق على أفعال الله تعالى وقد يصدق على أفعال غيره من البشر، والاستنساخ من ذلك القبيل.

وقد قال تعالى: ﴿فَتَبَارَكَ ٱللَّهُ أَحۡسَنُ ٱلۡخَٰلِقِينَ﴾[٤].

فأثبت أكثر من خالق،ولهذا كان معناه : أحسن المقدرين.

الوجه الثاني: إن الله تعالى هو الذي أوجد المخلوقات كلها من العدم، وجعل كلاً منها على ما أراد على غير مثال سابق، فأوجد كل جنس من الأحياء بخصائصه التي هو عليها.

---

(١) لسان العرب / لابن منظور: (٤/ ١٩٢).

(٢) هوأبوالصلت أمية بن عبدالعزيز بن أبي الصلت، ولد سنة ٤٦٠ هـ، شاعر معروف، صاحب الكتب، سكن الإسكندرية، كان رأساً في النجوم والمنطق، توفي سنة (٥٢٨هـ)، ينظر : سير أعلام النبلاء : توفي سنة ٥٢٨هـ (١٩/ ٦٣٤).

(٣)لسان العرب / لابن منظور : (٤/ ١٩٢).

(٤) سورة المؤمنون، الآية (١٤).

ومن الصفات التي جعلها الله عز وجل في الأحياء قابليتها للتناسل الجنسي وهو من خلق الله تعالى وتقديره، وجعل في قابليتها للنسخ أيضاً ومن ذلك ما يوجد في بعض الحيوانات الثديية فالله تعالى هو الذي خلق النسيخ، كما أنه هو خالق الأصل؛ لأنه خلق الأصل وفيه القابلية لأن يتخلق منه بالاستنساخ كائن مشابه للأصل، والمستنسخ لا يزيد عمله عن أن يضع بذرة الحياة في البيئة الملائمة لنموها بالمقدرات والقابليات المستكينة التي أودعها الله فيها[١].

الوجه الثالث: إن الله تعالى هو خالق كل شيء مما يحدث في العالم سواء كان مما يصنع بأيدي البشر أو بمشيئتهم أو بغير ذلك، قال تعالى: ﴿ٱللَّهُ خَٰلِقُ كُلِّ شَيْءٍ..﴾[٢].

فلا يقع في ملك الله إلا ما يريد، فكل شيء بمشيئته وأرادته لحكمة يعلمها، ولو شاء الله أن لا يقع ذلك لما وقع، قال تعالى: ﴿وَلَوْ شَآءَ ٱللَّهُ مَا فَعَلُوهُ..﴾[٣].

الوجه الرابع: إن الاستنساخ وما شابهه علوم تستجد، يفتح الله منها لخلقه ما شاء، ومتى شاء؛ لتكون تذكرة، وعبرة، ومجالاً للتأمل في قدرات الله تعالى أو أسراره التي بثها في الخلق، وليكون فيها من النفع المباح مما تصلح عليه حياة البشر[٤].

الوجه الخامس: إن الاستنساخ كالبذرة الصغيرة اليابسة التي توضع في تراب ميت وتسقى بالماء فتدب فيها الحياة ثم لا تزال تنمو حتى تكون شجرة حية عظيمة يستظل بظلها وتؤتى ثمارها، ولا يقول قائل إن الذي استنبت تلك البذرة هو خالق تلك الشجرة ولا يتعجبون مما حصل لتلك البذرة من التحول الذي لا ينقضي التفكر فيه وما ذاك إلا

---

(١) مجلة هدى الإسلام / العدد ٤/ مجلد ١١ / ١٤١٩هـ، ص(٢٨).

(٢) سورة الزمر، الآية (٦٢).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٣٧).

(٤) ينظر: الاستنساخ / للسماعيل، ص(١٢١).

لطول الألفة والاعتياد، قال تعالى: ﴿أَفَرَءَيْتُم مَّا تَحْرُثُونَ ۝ ءَأَنتُمْ تَزْرَعُونَهُۥٓ أَمْ نَحْنُ ٱلزَّٰرِعُونَ﴾[١].

الوجه السادس: إن الاستنساخ ليس فيه محاكاة لخلق الله تعالى أو خلق من دون الله، فهو كعملية التطعيم، وهذه العملية يمارسها المزارعون منذ زمن بعيد في المجال الزراعي بتحويل أصناف معينة إلى أصناف أخرى عن طريقها، والاستنساخ لا يدخل تحت قوله تعالى: ﴿إِنَّ ٱلَّذِينَ تَدْعُونَ مِن دُونِ ٱللَّهِ لَن يَخْلُقُوا۟ ذُبَابًا وَلَوِ ٱجْتَمَعُوا۟ لَهُۥ﴾[٢].

فالاستنساخ تم من خلال خلية حية لا يمكن إجراء العملية بدونها وهو ما يعني أن الخلق تم ابتداء.

فالاستنساخ ليس من جنس الخلق الذي تفرد الله به، بل نوع من الزراعة، وذلك بأن توضع الخلية التي خلقها الله، وجعل فيها سر الحياة في بيئة مناسبة لنموها فتنمو، فتكون مخلوقاً من مخلوقات الله تعالى، كالبذرة التي تدفن في الأرض وتسقى حتى تنمو وتعظم وتصبح شجرة فلا يصح القول بأنه قد خلق تلك الشجرة[٣].

الدليل الثاني: إذا كان الاستنساخ بإمكان البشر فلا يبقى معنى لمعجزة خلق عيسى عليه السلام من غير أب[٤].

نوقش: بأن هذا الاستدلال خارج عن محل النزاع؛ لأن المسألة في استنساخ الحيوان وهذا في استنساخ الإنسان، ولو سلمنا بذلك.

---

(١) سورة الواقعة، الآيتان (٦٣-٦٤).

(٢) سورة الحج، الآية (٧٣).

(٣) ينظر: مجلة المجتمع / العدد ٣٤٤ / لعام ١٤١٧هـ / ص ٣٠، مجلة هدى الإسلام / العدد ٤/ مجلد ١١/ السنة ١٤١٩ هـ / ص ٢٩.

(٤) ينظر: رأي الشرع في الاستنساخ الجيني/ مجلة المهندس الزراعي/ عمان عدد ٦٢/ ص (١١٢).

فإنه يناقش من وجهين :

الأول : أن الإعجاز لا يزال قائماً وذلك أن الذي أمكن استنساخه إلى هذا الوقت أنثى من أنثى، ويظن أنه سيكون بالإمكان استنساخ ذكر من خلية ذكر.

أما وجود ذكر من خلية أنثى فليس بممكن في منظور العلم حتى الآن، والذي حصل لعيسى عليه السلام وجود ذكر من خلية أنثى[١].

الثاني: أن عيسى عليه السلام لم ينشأ عن خلية فيها لقاح ذكري، بل نشأ من خلية جنينية غير ملقحة، ومثل هذا الأمر يقر العلم بالعجز عنه حتى الآن، وفي الاستنساخ والذي يقوم على نقل نواة جسدية هذه النواة فيها ٢٣ كروموسوماً ذكرياً و٢٣ كروموسوماً أنثوياً فهي إذاً ملقحة[٢].

وعليه فلا يمكن الاستناد على الناحية الشرعية للدعوة إلى منع الاستنساخ فالنظر في هذه المسألة في الحكم الشرعي من تحليل أو تحريم حسبما تدل عليه الأدلة الشرعية من الكتاب والسنة وفي المصالح والمفاسد التي يظن حصولها.

فالاستنساخ في الحيوان مجاله واسع والعلم به متاح لكل مقتدر.

الدليل الثالث: إن الاستنساخ فيه تغيير لخلق الله تعالى وتغيير خلق الله تعالى محرم بنصوص الكتاب والسنة:

(أ) فمن القرآن قوله تعالى: ﴿وَلَآمُرَنَّهُمْ فَلَيُغَيِّرُنَّ خَلْقَ ٱللَّهِ﴾ [٣].

وجه الدلالة: الآية تدل على أن تغيير خلق الله محرم لأنه مما يأمر به الشيطان، وهو لا يأمر إلا بالفحش والمعاصي[٤].

---

(١) ينظر : الاستنساخ في ميزان الإسلام، الدكتور رياض أحمد عودة، ص(١٥٠).

(٢) المرجع السابق.

(٣) سورة النساء، الآية (١١٩).

(٤) ينظر : تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان / لابن سعدي، ص (٢٠٤).

ومن الآيات الدالة على أن تغيير خلق الله ممنوع شرعاً، قول الله تعالى: ﴿ فَأَقِمْ وَجْهَكَ لِلدِّينِ حَنِيفًا فِطْرَةَ اللهِ الَّتِي فَطَرَ النَّاسَ عَلَيْهَا لا تَبْدِيلَ لِخَلْقِ اللهِ ﴾[١].

وجه الدلالة: أن الاستنساخ يعتبر تغييراً لخلق الله، وما كان كذلك فهو محرم.

نوقش وجها الاستدلال بالآيتين: بأن العلماء قالوا في تفسير تغيير خلق الله أنه تغيير في دين الله فمن كفر فقد غير فطرة الله التي فطر الناس عليها، وقيل : هو تبديل الحلال حراماً أو العكس، وممن قال بذلك : سعيد بن جبير، وابن المسيب والحسن والضحاك[٢].

وقيل: أن التغيير في البدن كالوصل والوشم والقطع للأذن[٣]، لكن الاستنساخ من ناحية عملية واقعية لا يعتبر تغييراً لخلق الله؛ لأن الحيوان المستنسخ لم يكن خلق أصلاً عند إجراء عملية الاستنساخ حتى يحدث به تغيير[٤].

(ب) من السنة: ما جاء عن عبدالله بن مسعود ﷺ أنه قال : **(لعن رسول الله ﷺ الواشمات والمستوشمات، والنامصات والمتنمصات، والمتفلجات للحسن المغيرات خلق الله)**، ولعنهن ابن مسعود وقال: (ومالي لا ألعن من لعنه رسول الله ﷺ وهو في كتاب الله)[٥].

نوقش: أن جعل الوشم والتفليج والنمص من تغيير خلق الله فقد يفهم من روايات الحديث أنه من قول عبدالله بن مسعود ﷺ موقوفاً عليه. وعلى افتراض أن مثل هذه الأمور من تغير خلق الله، فالتغيير هو ما ذكروه من الوشم والتفليج والنمص ونحوها من التغيير في

---

(١) سورة الروم، الآية (٣٠).

(٢) ينظر : تفسير ابن كثير : (١/ ٥٧٣).

(٣) ينظر تفسير الكريم الرحمن، ص(٢٠٤).

(٤) ينظر الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(١٧٤).

(٥) أخرجه البخاري، كتاب اللباس، باب المتنمصات : (١٠/ ٤٦٣).

الجسم مما يظهر الخلقة على غير ما جعلها الله عليه، ولا ينطبق ذلك على الاستنساخ إلا أن أدى إلى نحو وجود دجاجة بست أرجل، أو بقرة بثلاثة أرجل، أما إن وجد الاستنساخ في حيوانات بالصورة التي خلقها الله فلا ينطبق عليها أنها تغيير لخلق الله[١].

أجيب عنه: أن الاستنساخ أدى إلى وجود مخلوقات مشوهة كما في النعجة التي ولدت بخمسة أرجل.. وهي النعجة " دوللي " الشهيرة، فقد ذُكر أنها ولدت برجل خامسة تدلى من رأسها[٢].

الدليل الرابع: إن الاستنساخ يعارض الآيات التي ذكرت التناسل في ذكر وأنثى بوصفه طريقة التكاثر البشري، قال تعالى: ﴿وَمِن كُلِّ شَيْءٍ خَلَقْنَا زَوْجَيْنِ﴾[٣].

فتخلق حيوان بغير هذه الطريقة خارج عن الدلالة القرآنية.

ويناقش هذا الاستدلال من وجهين:

١- أن هذه الآية لا حصر فيها لطرق التكاثر فهي ذكرت الطريقة المعهودة، ولم تمنع طرقاً أخرى نادرة.

٢- أن الخلية المأخوذة من الأصل المستنسخ منه ناشئة في الأصل من تزاوج ذكر وأنثى وهذا عندما كان الأصل خلية واحدة ثم تكاثرت خلاياه بالانقسام إلى أن صارت مئات الملايين، فهي إذن من ذكر وأنثى وتدخل الآيات المتقدمة من هذه الناحية[٤].

---

(١) ينظر الاستنساخ في الإسلام، للدكتور، رياض عودة، ص(١٥٠).

(٢) وهو ما صرحت به الدكتورة / فاطمة عدنان، استشارية علم أمراض الأجنة والخلية بالإمارات في محطة الشارقة الفضائية، برنامج عيادة على الهواء بعنوان: " الاستنساخ الجيني " ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(١٣٣).

(٣) سورة الذاريات، الآية (٤٩).

(٤) ينظر: الاستنساخ في الإسلام، د. رياض عودة، ص (١٥٣).

الدليل الخامس: إن في الاستنساخ تبديل لسنة الله تعالى في الخلق، وكل شيء خرج من تلك السنة فهو من تبديل سنن الله تعالى، وقال سبحانه: ﴿فَلَن تَجِدَ لِسُنَّتِ ٱللَّهِ تَبْدِيلاً وَلَن تَجِدَ لِسُنَّتِ ٱللَّهِ تَحْوِيلاً﴾[١].

نوقش: أن الآية لا علاقة لها بالاستنساخ أو غيره مما يمكن الله تعالى به البشر من التصرف في المواد الأرضية بما ينفعهم، ولكن الآية تدل على أنه ليس بإمكان البشر تغيير سنة الله، وبما أنه أمكن التغيير في الأمور التقنية كالاستنساخ دل ذلك على أنه ليس مراداً بالآية[٢].

الدليل السادس: الأضرار الكثيرة المترتبة على الاستنساخ ومنها الأضرار البيولوجية واستناداً إلى حديث: (**لا ضرار ولا ضرار**)[٣]. وقاعدة: «درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[٤]، فإنه لا يجوز الأخذ بتقنية الاستنساخ، ومن أضراره المترتبة عليه:

١ – ازدياد نسبة الأمراض المتعلقة بالطعام، منذ أن بدأ استخدام الأطعمة المعدلة وراثياً، ففي أمريكا تم رصد نسبة الأمراض حيث زادت إلى عشرة أضعاف ما قبلها، فقد تم اكتشاف ٧٦ مليون حالة تسجل سنوياً جراء الأمراض المتعلقة بالطعام منها ٢٤ حالة معروفة المصدر والباقي مجهولة السبب[٥]، وأعراضه عادة ما تكون الإسهال والقيء ثم يتبعها أعراض أكثر خطورة مثل: تسمم الدم، الإجهاض، ظهور الدم في البول، العدوى، حدوث اضطرابات مزمنة في القلب والجهاز العصبي والهضمي[٦].

---

(١) سورة فاطر، الآية (٤٣).

(٢) ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(١٥٣)، الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، د. حسام شحاتة، ص(٢٣).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر: ص(٧٠-٧١) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: القواعد الفقهية / للندوي، ص(٥٨).

(٥) ينظر: موقع إسلام أون لاين – علوم وتكنولوجيا – هندسة الجينات.

(٦) ينظر: الموقع السابق.

٢- احتمالية تواجد الفيروسات والبكتريا جراء ظهور جينات جديدة غير معلومة عواقبها في الحيوانات المعدلة وراثياً، نتجت عن اتحاد الجينات في التعديل الوراثي[١].

٣- احتمالية انتقال بروتينات جديدة، وغير معروفة من طعام إلى آخر واتحادها مع بعضها البعض مما يسبب سموماً غير متوقعة في الطعام الجديد والتي بدورها تسبب الحساسية كما أن احتمالية حدوث سرطانات عند تناول هذا الطعام كبيرة[٢].

٤- العبث والتلاعب بالأجنة حيث لا تحتاج عملية الاستنساخ لأكثر من مجموعة خلايا لتوزع في بويضات ومن ثم إنتاج أجنة.

٥- احتمال حدوث طفرات جينية تؤدي إلى الإصابة بالسرطان حيث إن الخلية الجسدية التي تحتوي على كل الصفات الوراثية التي سوف يحملها الجنين خلية مسنة[٣].

٦- الاستنساخ كما يقول العلماء يحطم المادة الوراثية التي هي سر الحياة في اختلاف الجنس والنوع وتحطيمها أحد أسباب الإجهاض المتكرر[٤].

٧- أن الحيوان المستنسخ سيكون عرضة لولادته مشوهاً نتيجة تأثر الجينات بالمواد الإشعاعية والكيميائية المستعملة أثناء فصل الخلية الملقحة، فقد ذكر[٥] أن النعجة "دولي" قد ولدت مشوهة برجل خامسة تدلى من رأسها[٦]، كذلك المستنسخ سيكون أكبر من

(١) ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام / د. رياض عودة، ص(١٣٣).

(٢) ينظر: موقع إسلام أون لاين - علوم وتكنولوجيا - هندسية الجينات.

(٣) الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص (٣٥-٣٦).

(٤) مجلة هدي الإسلام، زياد احمد سلامة، العدد ١٠، ١٤١٨هـ، ص(٨٦).

(٥) ذكرته الدكتورة فاطمة عدنان استشارية علم أمراض الأجنة والخلية بالأمارات العربية المتحدة، ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(٢٣).

(٦) ذكر ذلك المدير المشارك في الهندسية الوراثية في المؤتمر الإسلامي، فضائية الشارقة " برنامج عيادة على الهواء " الاستنساخ الجيني، الحلقة الأولى ١٩٩٧م.

الأصل مما يهدده بالموت لاسيما من حيث الحجم والوزن اللذان يتضخمان في الرحم حتى قبل أن يولد[١].

٨- ظهور أمراض الشيخوخة على الحيوان المستنسخ، وذلك لأن الخلية المستنسخة تؤخذ من حيوان بالغ، بلغ شوطاً من عمره وتعرضت أجيال الخلايا فيه لتغيرات قد تؤثر في سلامتها، وهذا يعني أنها سوف تشيخ بسرعة أكثر من المعدل الطبيعي[٢].

٩- إزالة التأثيرات البيئة الحيوية المحيطة بالكائن الحي المهندس وراثياً فيصبح عديم الخصوبة؛ لذلك أطلق على الهندسة الوراثية موت النسل أو تكنولوجيا الموت[٣].

١٠- التلوث الجيني والذي لا يمكن تصحيحه بسهولة.

١١- التحكم في الإنتاج العالمي للطعام من خلال ترويج الأطعمة المعدلة وراثياً وتطوير هذه الأطعمة للإفادة المادية.

١٢- الأخطار الجسمية والمضار الخفية التي تضمرها هذه التقنية والتي قد لا تظهر إلا بعد مرور العديد من السنوات نظراً لتطبيقاتها الخطيرة مع ضعف بصيرة الإنسان واستعجاله للنتائج وعدم تقديره الكافي للضرر الكامن في مثل هذه التقنية.

١٣- أن تقدير كل المنافع والمضار قد يحتاج لفترة طويلة نسبياً لإجراء الدراسات الكافية والمرور بفترة اختبار أسوة بالإجراءات اللازمة لطرح أي مستحضر طبي بالأسواق.

١٤- الجدل الواسع الذي أثاره التعديل الوراثي بين الأوساط العلمية والمجتمعية في شتى أنحاء العالم ولاسيما الدول المنتجة لهذه التقنيات وما زالت وجهات النظر في صلاحية الأغذية المعدلة وراثياً تثير الشكوك لتعارضها ولعدم حسم الموقف[٤].

---

(١) حقوق الإنسان والتصرف في الجينات، عباس الجراري، موضوع الدورة الثانية لسنة ١٩٩٧م - ١٤١٨هـ، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية.

(٢) مجلة الأزهر، ج ٧، العدد ٧٠ / رجب ١٤١٨هـ، ص(٣٧).

(٣) ينظر : المسرطنات، د. عبدالحميد محمد، ص(١٣).

(٤) ينظر : موقع إسلام أون لاين – علوم وتكنولوجيا –هندسة الجينات.

١٥- الأمراض المتوقع حدوثها إذا ما تم أكل هذه المواشي المستنسخة والمعدلة بجينات بشرية، لغرض إنتاج بروتين بشري في حليبها كمرض جنون البقر[(١)] ونحوه[(٢)].

١٦- الأموال الباهظة التي تصرف على هذه الأبحاث فلقد أجرت تجارب كثيرة بلغت ٢٧٧ تجربة أنتجت١١٣ حملاً فقط واحدة منها أسفرت عن ولادة "دوللي"، يقول د. محمود فتح الله: «جاءت "دولي" نتاج عشرين سنة من التجارب فأكثر من ٨٠٠ خلية تم دمجها، ويضيف قائلاً: من ٣٠ ألف محاولة حتى تحصل على مخلوق واحد..»[(٣)].

وهذا يبين كيف يصرف على هذه الأبحاث والتجارب من النفقات حتى يتم نجاح الاستنساخ، فتكلفة "دولي" بلغت (٧٥٠) ألف دولار أمريكياً[(٤)].

١٧- التلوث الوراثي والذي ينشأ من تدخل التكنولوجيا المباشر لمركز كل خلية حية بتحكم غير حي (آلي)، للتحديد؛ مما ينتج عنه عواقب سيئة، منها مضاعفة معدل السرطانات[(٥)].

١٨- قيام الآلاف من العلماء والأطباء من مائة وثلاثين دولة بوضع وثائق تحذيرية من مخاطر الهندسة الوراثية الجانبية للتعديل الوراثي، والذي يتسبب في حدوث تفاعلات في جسم الكائن الحي[(٦)].

---

(١) والذي نتج من إطعام الأبقار مخلفات أبقار ميتة وعظامها بعد طحنها، ينظر :المرشد في الغذاء، ص(٢١٢).

(٢) صحيفة الأيام - فلسطين - السبت ٢٩/ ٥/ ١٩٩٩م، العدد ١٢٣٣، ص(١٤).

(٣) فضائية الشارقة، برنامج عيادة على الهواء، عنوان الحلقة : الاستنساخ الجيني، ١٩٩٧م.

(٤) الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، ص(٧).

(٥) ينظر : المسرطنات، د. عبدالحميد محمد، ص(١٣).

(٦) ينظر :أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٧٣).

١٩- إن الهندسة الوراثية تكنولوجيا حديثة وما زالت تجريبية، فلا يتمكن من تقييم الأخطاء كلها والتحكم بها، وفي ظل تطوير مشاريع معامل للتعديل الوراثي، الهدف منها تحديد المعايير المطلوبة لتطوير أجسام معدلة وراثياً، ليتم تجربتها في الحقول ومن ثم تسويقها مما يزيد من خطرها وأضرارها(١).

ويؤيد ذلك نتائج استطلاع الرأي في أحد الدول الأوروبية كألمانيا مثلاً، عن الأغذية المهنسة وراثياً، فأبدى ٧٥٪ من العينة خوفهم منها(٢).

الدليل السابع: إن الاستنساخ يخالف الطرق الطبيعية في التكاثر، والذي تستمر به الحياة على الأرض ويخالف السنن الإلهية وهي التي تتم بالتقاء الذكر والأنثى، فقد جعل الله من كل زوجين اثنين، حتى في الحيوان، وما أراده يجب أن يظل كما هو، قال الله تعالى: ﴿وَمِن كُلِّ شَيْءٍ خَلَقْنَا زَوْجَيْنِ لَعَلَّكُمْ تَذَكَّرُونَ﴾(٣). وقال سبحانه: ﴿سُبْحَانَ ٱلَّذِى خَلَقَ ٱلْأَزْوَاجَ كُلَّهَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلْأَرْضُ وَمِنْ أَنفُسِهِمْ وَمِمَّا لَا يَعْلَمُونَ﴾(٤).

نوقش: أنه لا يوجد آية أو حديث يتحدى البشر أن يغيروا عملية الإنجاب والتكاثر ويأتوا بطريقة تخالف التزاوج بين الذكر والأنثى، التحدي الموجود بالقرآن أن يخلق الملحدون خلية حية، قال تعالى: ﴿إِنَّ ٱلَّذِينَ تَدْعُونَ مِن دُونِ ٱللَّهِ لَن يَخْلُقُوا۟ ذُبَابًا وَلَوِ ٱجْتَمَعُوا۟ لَهُۥ﴾(٥).

والاستنساخ هو مجرد عملية للتكاثر بغير الطريقة المعهودة ولا مانع منها.

---

(١) ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض عودة، ص(١٩٣).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص(٩١).

(٣) سورة الذاريات، الآية (٤٩).

(٤) سورة يس، الآية (٣٦).

(٥) سورة الحج، الآية (٧٣).

الدليل الثامن: أن عملية الاستنساخ تتعارض مع الرفق بالحيوان والذي أمر به الشرع الحنيف، قال عليه الصلاة والسلام: (**إن الله كتب الإحسان على كل شيء**)[١].

حيث أن هناك آلاف الحيوانات، تجري عليها التجارب، والقوانين بالرفق بالحيوان لا تسمح بإجراء تجربتين على حيوان واحد، وهذا مما يؤثر عليها ويضر بها[٢]، كما أن هناك خطورة كبيرة من إحداث تشويهات وراثية خلال عملية الاستنساخ، مما يؤدي إلى موت الحيوان داخل الرحم، أو بعد الولادة مباشرة، كما تكون نسبة الإجهاض عالية جداً[٣].

الترجيح :

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الأول القائل بإباحة الاستنساخ وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الثاني وورود المناقشة عليها.

وفيما يأتي قرارات المجمع الفقهي بشأن إباحة الاستنساخ:

(أ) جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي رقم ١٠٠/ ٢/ د ١٠/ البند الرابع من القرار ما نصه:

١ – «يجوز شرعاً الأخذ بتقنيات الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجالات الجراثيم وسائر الأحياء الدقيقة والنبات والحيوان في حدود الضوابط الشرعية بما يحقق المصالح ويدرأ المفاسد»[٤].

---

(١) صحيح مسلم – كتاب الصيد والذبائح – باب الأمر بإحسان الذبح والقتل وتحديد الشفرة : (٧/ ٨٩).

(٢) قيل عن الاستنساخ / للسماعيل، ص(١٢١).

(٣) المرجع السابق، ص(١٢٢).

(٤) مجلة المجمع الفقهي الإسلامي، د ١٠، ع ١٠، ١٤١٨هـ : (٣/ ٤٢١-٤٢٣).

٢- نظر مجلس المجمع الفقهي الإسلامي لرابطة العالم الإسلامي في دورته الخامسة عشر المنعقدة في مكة المكرمة في الحادي عشر من شهر رجب لعام ١٤١٦هـ في موضوع : "استفادة المسلمين من علم الهندسة الوراثية" وقد تبين للمجلس أن محور علم الهندسة الوراثية هو التعرف على الجينات (المورثات) وعلى تركيبها والتحكم فيها من خلال حذف بعضها... أو إضافتها أو دمجها مع بعضها لتغيير الصفات الوراثية.

وبعد النظر والتدارس والمناقشة فيما كتب حولها وفي بعض القرارات والتوصيات التي تمخضت منها المؤتمرات والندوات العلمية، قرر المجلس:

جواز استخدام علم الهندسة الوراثية ووسائله في حقل الزراعة وتربية الحيوان شريطة الأخذ بكل الاحتياطات لمنع حدوث أي ضرر ولو على المدى البعيد بالإنسان أو الحيوان أو البيئة[1].

(ب) جاء في الندوة الطبية بعنوان (رؤية إسلامية لبعض المشاكل الطبية) المنعقدة في الدار البيضاء بتاريخ ١٤١٨هـ، ما نصه:

«لا حرج في الأخذ بتقنيات الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجال النبات والحيوان في حدود الضوابط المعتبرة[2].

---

(١) مجلة المجمع الفقهي، الدورة الخامسة عشرة، مكة المكرمة ١٤١٩هـ، وثيقة رقم ٢٢٩ قرار (١).

(٢) الندوة الفقهية الطبية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء بعنوان : "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الطبية المعاصرة"، بتاريخ ٨/ ١١/ ١٤١٨هـ.

(جـ) الندوة العلمية التي عقدت في جامعة قطر وكلية العلوم فيها منذُ سنوات، حيث تساءلت المنظمة الإسلامية للتربية والثقافة والعلوم، وجمعية الدعوة الإسلامية، وكان موضوعها: «الهندسة الوراثية وموقف الدين والأخلاق والقانون منها»، وانتهت الندوة بعدد من التوصيات دارت حول التحذير من انطلاق العلم بعيداً عن الدين ورعاية المصلحة والعبث بفطرة الله ومحاولة تغيير خلق الله..»[١].

ومما سبق من الأقوال وقرارات المجمع الفقهي يتبين أن القول الراجح هو : جواز التنسيل في الحيوان بالقيود الآتية:

١- أن يكون في ذلك مصلحة حقيقية للبشر، لا مجرد مصلحة متوهمة لبعض الناس[٢].

٢- أن لا يكون فيه مفسدة أو مضرة أكبر من هذه المصلحة.

٣- أن لا يؤدي هذا التنسيل إلى ضرر بنشوء مرض جديد أو طفرة مغيرة لبعض الصفات من النفع إلى الضرر وهكذا..

٤- أن لا تتخذ هذه العملية للعبث وتغيير خلق الله وخاصة في الحيوان أو لتعذيبه أو الإضرار بالحيوان ذاته ولو على المدى الطويل، فإن إيذاء المخلوقات محرم[٣][٤].

فإذا توفرت هذه القيود جاز إجراء عمليات الاستنساخ على الحيوان لأن الله قد سخر هذه الحيوانات لنا ننتفع بها بعد تحسين النوع وإكثار النسل وزيادة اللحم واللبن واستنساخ حيوانات تنتج أنزيمات وفيتامينات وبروتينات لإفادة البشر والله أعلم.

---

(١) عمليات التنسيل وأحكامها الشرعية، مجلة أبحاث اليرموك، العدد ١٤، مجلد ٢١، ص(٢٨٨).

(٢) موقع إسلام أون لاين، الهندسة الوراثية وموقف الإسلام من الاستنساخ.

(٣) كقوله ﷺ : (إن الله كتب الإحسان على كل شيء...) أخرجه مسلم، كتاب الصيد، باب الأمر بالرفق بالحيوان : (١/ ٧).

(٤) مجلة العلم، ع ٢٦٢، يوليو ١٩٩٨ م، ص(٣٨).

المطلب الرابع
الأطعمة الحيوانية المهدرجة

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الهدرجة:

هي عبارة عن إدماج لجزئي الهيدروجين في الرابطة المزدوجة للحمض الدهني - داخل جزئ الدهن - لتشبيعها[١].

ومن الأطعمة التي تتم فيها عملية الهدرجة "الزيوت" حيث تهدرج الزيوت بقصد تحويلها من الحالة السائلة إلى حالة متماسكة أو حالة "صلبة" فتصبح في الحالة الأولى صالحة للاستخدام في صناعة الخبز، وفي الحالة الثانية صالحة لصناعة "المارجرين"[٢].

وتتم الهدرجة في وجود العامل المساعد ويسمى عامل "الملامسة" و"الهيدروجين" ومن عوامل الملامسة المستخدمة : البلاتين والبلاديوم والنيكل، حيث يعد الأخير من أشهر عوامل الملامسة استخداماً، لرخص ثمنه مقارنة بالبلاتين والبلاديوم، ويحضر عامل الملامسة بطريقة "الاختزال الرطب" أو بطريقة "الاختزال الجاف" ويحضر الهيدروجين اللازم للهدرجة بطريقة: "التحليل الكهربائي" أو بطريقة "الحديد والبخار" أو بطريقة "تحضير الهيدروكربونات" والطريقة الأخيرة هي الأكثر شيوعاً لانخفاض تكاليفها[٣].

وتتم الهدرجة بملء وعاء الهدرجة بالزيت وإضافة العامل المساعد "النيكل" بنسبة (٠.١ - ٠.٢ ٪) ثم تسخن المحتويات حتى ٦٥°م ، ثم يرفع الضغط مع رفع درجة الحرارة

---

(١) علوم وتصنيع الأغذية د. السيد أبوطور، وآخرون ، ص(٢١٨).

(٢) ينظر : حفظ الأغذية، د. محمد الجندي، ص (١٨٧)، الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، طه الشيخ حسن، ص ٢٧٦، موسوعة غذاؤنا، د. خالد الكعيدي، ص(٦٥).

(٣) ينظر : حفظ الأغذية، د. محمد الجندي، ص(١٨٧).

(٢٠٥م)[١]، وهناك نظامان لدفع غاز "الهيدروجين" وهما النظام المغلق أو نظام الدوران[٢]، ففي النظام المغلق يكون الزيت وعامل الملامسة "النيكل" في وعاء "تانك" مغلق ثم يتم دفع كل كمية غاز الهيدروجين القابلة للامتصاص فيقلب باستخدام مقلبات ميكانيكية – من قاع الجهاز، حيث توجد أسلاك التسخين، ويجب ضبط الضغط ودرجة الحرارة أتوماتيكياً. كما يزود قاع الجهاز بوسائل إعادة دفع غاز الهيدروجين المتجمع في الفراغ العلوي من التانك داخل الزيت ثانية[٣].

والنظام الآخر يسمى إعادة التدوير أو الدوران : وفيها يذاب الهيدروجين في الزنك الموجود بداخل " تانك" ويضاف إليه مسحوق " النيكل " بنسبة ٠.٠٥٪ ويسخن الزيت بالبخار إلى درجة " ٢٥٠ " فهرنهيت، تحت ضغط منخفض مع استمرار التقليب، ثم يوقف التفريغ، ويسمح بدخول غاز " الهيدروجين " حتى يصل الضغط أربعين رطلاً، وتضبط درجة الحرارة باستخدام الماء البارد لمجابهة الحرارة المنطلقة عن تفاعل الهيدروجين مع الزيت، ثم تسحب الكمية الزائدة من الزيت، ويتم ضخها مرة أخرى وهكذا باستمرار، وفي هذه الحالة يقوم الهيدروجين بعملية تقليب المكونات، وهكذا تستمر الهدرجة تصل قيمة اليود في الزيت إلى ٧٥٪، وعندها يزال الغاز من قمة الجهاز، ويبرد الزيت إلى درجة ١٨٠° فهرنهيت، تحت ضغط منخفض، وأخيراً يزال التفريغ ويهوى الجهاز ويرشح الزيت لفصل عامل الملامسة، ويبرد تبريد سريع للحصول على

---

(١) ينظر : علوم وتصنيع الأغذية، ص(٢١٨)، الصناعات الغذائية، د. الجندي ص(١٢٨)، تكنولوجيا الصناعات الغذائية، تأليف سعد أحمد، عادل زكي، ص(٢٩١).

(٢) ينظر: علوم وتصنيع الأغذية، ص(٢١٩)، حفظ الأغذية، د. محمد الجندي، ص(١٨٧).

(٣) ينظر : حفظ الأغذية، د. محمد الجندي، ص (١٨٧)، علوم وتصنيع الأغذية، ص(٢١٨).

بلورات دهنية صغيرة الحجم، (B. from) وتستغرق العملية كلها خمس أو ست ساعات منها ساعة أو اثنتان للتفاعل بين الزيت والهيدروجين[١].

ويعتبر الناتج وهي البلورات الدهنية الصغيرة الحجم دهن لدن، يمكن استخدامه مباشرة في التحمير والطبخ وإنتاج مواد غذائية معينة، وقد يتطلب الأمر في بعض الحالات إجراء تبييض وإزالة للرائحة من المنتج قبل استخدامه[٢].

ويمكن استخدام العامل المساعد مرة أخرى في هدرجة كمية أخرى من الزيت أو الدهن على الرغم من احتمال انخفاض نشاطه، نتيجة لحدوث تغيير في بعض المراكز النشطة[٣]. ويقدر ما يحتاجه الألف رطل من الزيت لخفض العدد اليودي له بمقدار وحدة واحدة بخمسة عشر قدماً مكعباً من الهيدروجين محسوبة على درجة ٦٠° فهرنهيت، وتحت ضغط ٧٦٠ ملليمتراً[٤]. ويحتاج تفاعل الهيدروجين مع الزيت السائل وجود عامل مساعد، وتزداد سرعة التفاعل بارتفاع درجة الحرارة، وبازدياد الضغط وبارتفاع درجة نقاوة الهيدروجين، وباختفاء المواد المتلفة للعامل المساعد كمركبات الكبريت وأول أكسيد الكربون أو الصابون المعدني وبازدياد نسبة عدم التشبع[٥].

ومن أمثلة الزيوت المهدرجة: هدرجة حمض "اللينولينك" حتى يتحول إلى "لينوليك" ثم هدرجة "اللينوليك" حتى يتحول إلى "أولييك" ثم هدرجة "الأولييك"

---

(١) ينظر الغذاء والتغذية د. باروسلاف، طه الشيخ حسن ص ٢٧٦، موسوعة غذاؤنا ص (٦٥).

(٢) ينظر تكنولوجيا الصناعات الغذائية ص(٢٩١).

(٣) ينظر علوم وتصنيع الأغذية، ص(٢١٨).

(٤) ينظر: حفظ الأغذية، ص(١٨٧).

(٥) ينظر: حفظ الأغذية، ص(١٨٩) علوم تصنيع الأغذية، ص(٢١٨)، تكنولوجيا الصناعات الغذائية، ص(٢٩١).

حتى يتكون "استياريك "، وعادة تتكون عدة أحماض متشابهة أثناء عملية الهدرجة حيث يتم ضبط حرارة الزيت أثناء الهدرجة، عند درجة تقل عن ٣٠٠ فهرنهيت، للحصول على دهن لزج يستخدم في صناعة الخبز حيث تساعد هذه الدرجة على تقليل كمية حمض الأولييك المشابه المتكونة، بينما تضبط درجة الحرارة عند (٣٥٠ – ٣٧٠°) فهرنهيت وهي الدرجة المناسبة لتكوين أكبر قدر ممكن من حمض الأولييك المشابهة فيتحصل على دهن صلب يناسب صناعة "المارجرين"[١].

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المهدرجة :

سبق بيان أن الزيوت المهدرجة؛ تهدرج بهدف صناعة " المارجرين "، أو السمن الاصطناعي وهو أنواع:

أولاً: منه ما يصنع من الدهون النباتية (كفول الصويا) وجوز الهند أو الفستق، أو حبوب دوار الشمس، وهي خارج محل البحث.

ثانياً: منه ما يصنع من الدهون الحيوانية والدهون المستعملة في صناعة "المرجرين" وهي:

١ – دهن الخنزير المذوب (ساندوكس).

٢ – شحوم الميتة.

٣ – شحوم مأكولة اللحم مثل : (شحم الغنم والبقر والبط ونحوهما).

ثالثاً : ومنه ما يصنع من خليط الدهون النباتية والحيوانية بنسب متفاوتة[٢].

---

(١) ينظر : صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة والمعلبات، د. نظمي صبحي، ص(٢١)، حفظ الأغذية، د. الجندي، ص (١٨٩).

(٢) ويدخل في تركيب السمن إضافة إلى الدهون : المواد الحافظة (كسوربيات البوتاسيوم) مواد الاستحلاب مثل : "ليستين"، ينظر : الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب، ص(٢٠).

وهذان النوعان الأخيران هما مدار البحث، إلا أن الغالب في استخدامها هو دهن الخنزير وسوف نتناول بالبحث ما يأتي :

(أ) استخدام دهن الخنزير في عملية الهدرجة:

يعتبر شحم الخنزير من الدهون المستعملة في عملية الهدرجة، حيث عمدت الصناعات الغذائية إلى استنباط طرق جديدة لاستيعاب هذا الفائض في شحم الخنزير، والذي انخفض استهلاكه انخفاضاً كبيراً؛ نتيجة لما يسببه من الأمراض القلبية ونحوها، وذلك في صورة أصناف مختلفة من الأطعمة؛ إذ يتم تغيير هذا الشحم بتعريضه إلى مختلف عمليات الهدرجة وإزالة اللون منه والرائحة، بالإضافة إلى تلوينه وتوزيع أحماضه الدهنية، وهذا الشحم المعالج يستخدم في صناعة " المارجرين" ولأغراض القلي والطهي، كما يستخدم في تلميع المعجنات بعد مزجه "بالسكر" و"الكاكاو"، ويستعمل في صناعة بعض أنواع الجبن و"الشيكولاتة" و"البسكويت "، وفي صناعة المثلجات "كالآيس كريم" ونحوه، كما يدخل شحم الخنزير في صناعة بعض صنوف الزيت والسمن والدهن، بهدف زيادة تماسك قوامها وإكسابها خاصية الانسياب على رقائق الخبز[(١)].

حكم تناول الأغذية المهدرجة بشحم الخنزير :

وحيث إن شحم الخنزير هو أحد أجزائه، فيحسن الوقوف على كلام الفقهاء في حكم الخنزير.

---

(١) ينظر : أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / للأشقر، ص(١٢١)، الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / د. جواد، ص(٦٧)، المواد المحرمة والنجسه / لحماد، ص(٦٣)، مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، د. عبدالسلام ، ص(٢٥)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام/ للهواري، ص(٧٠)، المواد المحرمة والنجسة للدكتور/ أحمد الجندي، ص(١٦)، أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. وهبة الزحيلي، ص(٣٠).

اتفق الفقهاء على نجاسة عين الخنزير حال موته، وأن جميع أجزائه نجسة[١]. ولا خلاف بينهم على حرمة تناول أجزاء الخنزير المختلفة بما فيها شحمه، في حال الاختيار[٢]، قال ابن رشد: «فأما الخنزير فاتفقوا على تحريم شحمه وجلده»[٣].

وقال القرطبي: « خص اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه ذكي أم لم يذك، وليعم الشحم وما حوله من الغضاريف»[٤].

وقال ابن حزم: «لا يحل أكل شيء من الخنزير لا لحمه ولا شحمه ولا جلده، ولا عصبه ولا غضروفه، ولا حشوته ولا مخه ولا عظمه ولا رأسه ولا أطرافه ولا لبنه ولا شعره..»[٥].

---

(١) باستثناء شعره الذي يرى جمهور المالكية طهارته، وباستثناء جلده الذي يرى الظاهرية طهارته بعد الدبغ، وهو رواية عن أبي يوسف ومالك، ينظر: الهداية: (٤/ ٦٩)، بدائع الصنائع: (١/ ٦٣)، فتح القدير: (١/ ٦٤)، رد المحتار: (١/ ١٣٦)، بداية المجتهد: (١/ ٤٨٨)، الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، القوانين الفقهية: ص (٣٤)، الكافي في فقه أهل المدينة: (١/ ١٣)، كفاية الطالب: (٤/ ١٢٩)، شرح منح الجليل: (١/ ٦٠٠)، المجموع: (١/ ٢١٥) مغني المحتاج: (١/ ٧٨)، زاد المحتاج: (١/ ٧٣)، المغني: (١/ ٨٢)، كشاف القناع: (١/ ٢٠٨)، الفروع: (١/ ٢٣٥)، الإنصاف: (١/ ٣١٠)، المحلى: (١/ ١٥٣)

(٢) ينظر: البحر الرائق: (١/ ١١٣)، بدائع الصنائع: (١/ ٦٣)، المبسوط :/ (١/ ٢٠٣)، أحكام القرآن / لابن العربي: (١/ ٥٤)، التسهيل / لابن جزي، ص (٦٨)، القوانين الفقهية، ص (٣٩) الشرح الصغير / للدردير: (٢/ ١٨٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٤٢)، مغني المحتاج (٤/ ٢٩٩)، المغني مع الشرح: (١/ ٦٧)، كشاف القناع: (٦/ ١٩٠)، الفروع: (١/ ٢٣٥).

(٣) بداية المجتهد: (٣٨٤).

(٤) الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢٢).

(٥) المحلى: (٧/ ٣٩٠)

واستدلوا بما يأتي: بالكتاب والسنة.

الدليل الأول: من الكتاب:

١- قول الله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ﴾[١].

٢- قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ﴾[٢].

وجه الدلالة من الآيتين السابقتين: أن الآية تفيد حرمة تناول لحم الخنزير، إلا أن العلماء قالوا بحرمة تناول جميع أجزائه، وعللوا تخصيص اللحم بالذكر دون بقية الأجزاء، لأنه معظم المقصود من الحيوان[٣].

قال الجصاص رحمه الله: «إن لحم الخنزير وإن خص بالذكر إلا أن المراد جميع أجزاء الخنزير، وقد خص اللحم بالذكر، لأنه أعظم منفعة، فخص بالنهي تأكيداً لحكم تحريمه وحظراً لسائر أجزائه»[٤].

قال القرطبي رحمه الله: «خص الله تعالى ذكر اللحم من الخنزير ليدل على تحريم عينه.. وليعم الشحم وما هناك من الغضاريف.. فيدخل الشحم في اسم اللحم»[٥].

وقال الألوسي رحمه الله: «خص اللحم بالذكر مع أن بقية أجزائه أيضاً حرام لأنه معظم ما يؤكل من الحيوان وسائر أجزائه كالتابع له»[٦].

---

(١) سورة البقرة، الآية (١٧٣).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣).

(٣) أحكام القرآن / للجصاص(١/ ١٢٤)، الجامع في أحكام القرآن / للقرطبي : (٢/ ٢٢ ٢)، تفسير ابن كثير : (٢/ ٧).

(٤) أحكام القرآن : (١٠/ ١٢٤).

(٥) الجامع لأحكام القرآن : (٢/ ٢٢٢).

(٦) روح المعاني : (٢/ ٤٢).

وقال ابن كثير رَحِمَهُ اللَّهُ: «إن اللحم يعم جميع أجزاء الخنزير حتى الشحم..»[١].

٣- قول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾[٢].

وجه الدلالة: أن الآية صريحة في الدلالة على نجاسة الخنزير بقوله: ﴿فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾، فالرجس: النجس[٣].

والضمير في قوله تعالى: ﴿فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾ يعود على أقرب مذكور إليه، وهو المضاف إليه " الخنزير " كما قال ابن الهمام[٤]، أو المضاف " اللحم " كما قال ابن كثير[٥]، وعلى كلا التأويلين تكون أجزاء الخنزير نجسة، وفقاً لما بينوا فإن الهاء في قوله تعالى: ﴿فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾ عائدة إلى الخنزير لقربه، وإن كان مضافاً إليه؛ إلا أن الضمير صالح لعوده إليه، كما هو صالح لعوده إلى المضاف وهو اللحم، وإذا جاز عود الضمير إلى كل من المتضايفين في اللغة، فرجوعه إلى المضاف إليه فيما نحن فيه أولى، لكونه أشمل للأجزاء وأحوط في العمل[٦].

قال ابن حزم: «إن الضمير في لغة العرب، يرجع إلى أقرب مذكور إليه، فصح بالقرآن أن الخنزير بعينه رجس، فهو كله رجس، وبعض الرجس رجس»[٧].

---

(١) تفسير القرآن العظيم: (٢/ ٧).

(٢) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٣) ينظر البحر الرائق: (١/ ١١٠)، الحاوي الكبير: (١/ ٣١٥)، الكافي لابن قدامة: (١/ ١٤).

(٤) ينظر: فتح القدير: (١/ ٦٥).

(٥) ينظر: تفسير القرآن العظيم: (٢/ ٧).

(٦) ينظر: فتح القدير (١/ ٦٥)، الجامع لأحكام القرآن: (٢٢٣)، تفسير القرآن العظيم: (٢/ ٧).

(٧) المحلى: (٧/ ٣٩٠).

فدلت الآية الكريمة وفقاً لما تأولها به العلماء على أن أجزاء الخنزير نجسة.

٤ - قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[١].

وجه الدلالة: أن الله تعالى بين أن العلة في تحريم الخنزير هو كونه ﴿رِجْسٌ..﴾ ، أي: نجس، وقذر، وهذه النجاسة والقذارة في الخنزير من الخبائث، فيحرم الخنزير بناءاً على ذلك.

قال الرازي: «إن الله حرم لحم الخنزير لكونه نجس»[٢].

وقال الأصفهاني: «الرجس: الشيء القذر، والرجس يكون على أربعة أوجه : إما من حيث الطبع : وإما من جهة العقل، وإما من جهة الشرع، وإما من كل ذلك[٣]، فالخنزير رجس من جميع الوجوه، وبالأخص من جهة الشرع لنصوص القرآن والسنة».

الدليل الثاني: من السنة :

١ - حديث أبي ثعلبة الخشني وفيه : يا رسول الله : إن أرضنا أرض أهل الكتاب، وأنهم يأكلون لحم الخنزير، ويشربون الخمر، فكيف نصنع بآنيتهم وقدورهم؟ قال : (**إن لم تجدوا غيرها فارحضوها بالماء..**)[٤].

وجه الدلالة: أن أمره عليه الصلاة والسلام بغسل الآنية، دليل على تنجسها بنجاسة الخنزير.

---

(١) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٢) التفسير الكبير : (٣/ ٢٠).

(٣) المفردات (٢/ ٣٧).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح – باب صيد القوس بنحوه من حديث "أبي ثعلبة الخنشي (٦/ ٢١٩)، وليس في رواية الشيخين" يطبخون الخنزير ويشربون الخمر، وإنما أخرج هذه الرواية أبو داود – كتاب الأطعمة – باب الأكل في آنية لأهل الكتاب : (٤/ ١٧٨).

٢- ما جاء عن بريدة بن الحصيب الأسلمي رضي الله عنه[١]، قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (**من لعب النردشير[٢]، فكأنما غمس يده في لحم خنزير ودمه**)[٣].

وجه الدلالة: إن في الحديث تنفير من الخنزير بمجرد اللمس، فأكله والتغذي به أشد تنفيراً من باب الأولى، وفيه دلالة على شمول اللحم لجميع الأجزاء من الشحم وغيره[٤].

قال النووي: «ومعنى صبغ يده في لحم الخنزير ودمه في حال أكله منها، وهو تشبيه لتحريمه بتحريم أكلها»[٥].

وفيه دلالة على تحريم الخنزير وتحريم أجزائه ومنها الدم والشحم ونحوهما.

٣- قوله صلى الله عليه وسلم: (**إن الله حرم الخمر وثمنها، وحرم الميتة وثمنها، وحرم الخنزير وثمنه**)[٦].

٤- ما رواه أبوهريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: (**والذي نفسي بيده ليوشكن أن ينزل فيكم ابن مريم عليه السلام حكماً مقسطاً فيكسر الصليب، ويقتل الخنزير**)[٧].

---

(١) هو بريدة بن الحصيب الأسلمي - أبو سهيل - قاض من رجال الحديث، أصله من الكوفة، ولد سنة ١٤هـ سكن البصرة، وولي القضاء، بمرو فثبت فيها إلى أن توفي سنة ١٠٥هـ وقيل ١١٥هـ، وله مائة سنة، ينظر: الأعلام: (٤/ ٧٤)، تقريب التهذيب: (١/ ٤٠٤).

(٢) النردشير هو النرد، فالنرد عجمي معرب وشير معناه حلو، ينظر: صحيح مسلم: (٨/ ١٤).

(٣) أخرجه مسلم في صحيحه - كتاب الشعر، باب تحريم اللعب بالنرد شير: (٨/ ١٤).

(٤) ينظر: تفسير ابن كثير: (٢/ ٧).

(٥) شرح صحيح مسلم: (٨/ ١٤).

(٦) أخرجه أبوداود في البيوع - باب في ثمن الخمر والميتة: (٣/ ٢٧٩) برقم: (٣٤٨٥).

(٧) أخرجه البخاري في صحيحه - كتاب أحاديث الأنبياء، باب نزول عيسى بن مريم رقم (٣٤٤٨): (٢/ ٢٧).

فدلت الآية الكريمة وفقاً لما تأولها به العلماء على أن أجزاء الخنزير نجسة.

٤- قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيۡهِمُ ٱلۡخَبَٰٓئِثَ﴾[١].

وجه الدلالة: أن الله تعالى بين أن العلة في تحريم الخنزير هو كونه ﴿رِجۡسٌ..﴾، أي: نجس، وقذر، وهذه النجاسة والقذارة في الخنزير من الخبائث، فيحرم الخنزير بناء على ذلك.

قال الرازي: «إن الله حرم لحم الخنزير لكونه نجس»[٢].

وقال الأصفهاني: «الرجس: الشيء القذر، والرجس يكون على أربعة أوجه: إما من حيث الطبع: وإما من جهة العقل، وإما من جهة الشرع، وإما من كل ذلك[٣]، فالخنزير رجس من جميع الوجوه، وبالأخص من جهة الشرع لنصوص القرآن والسنة».

الدليل الثاني: من السنة:

١- حديث أبي ثعلبة الخشني وفيه: يا رسول الله: إن أرضنا أرض أهل الكتاب، وأنهم يأكلون لحم الخنزير، ويشربون الخمر، فكيف نصنع بآنيتهم وقدورهم؟ قال: (**إن لم تجدوا غيرها فارحضوها بالماء..**)[٤].

وجه الدلالة: أن أمره عليه الصلاة والسلام بغسل الآنية، دليل على تنجسها بنجاسة الخنزير.

---

(١) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٢) التفسير الكبير: (٣/ ٢٠).

(٣) المفردات (٢/ ٣٧).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح – باب صيد القوس بنحوه من حديث "أبي ثعلبة الخنشي (٦/ ٢١٩)، وليس في رواية الشيخين" يطبخون الخنزير ويشربون الخمر، وإنما أخرج هذه الرواية أبو داود – كتاب الأطعمة – باب الأكل في آنية لأهل الكتاب: (٤/ ١٧٨).

وقال الرازي: «أجمعت الأمة على أن الخنزير بجميع أجزائه محرم، وإنما ذكر الله تعالى لحمه؛ لأن معظم الانتفاع متعلق به..»[(١)].

وقال ابن جزي: «لا خلاف في تحريمه بين أهل العلم، فتحريمه بالنص والإجماع»[(٢)].

وقال النووي: «أجمع المسلمون على تحريم شحمه أي "الخنزير" ودمه وسائر أجزائه»[(٣)].

وقال المقدسي: «لا خلاف في تحريمه بين أهل العلم»[(٤)].

وقال ابن قدامة: «أجمع العلماء على تحريم الميتة والخنزير»[(٥)].

وقال ابن حزم: « أجمع العلماء على حرمة عين الخنزير، فلا يحل أكل شيء منه سواء لحمه أو شحمه أو جلده أو عصبه أو غضروفه أو حشوته، أو مخه، أو عظمه، أو رأسه، أو أطرافه، أو لبنه، أو شعره، الذكر والأنثى، الصغير والكبير في ذلك سواء»[(٦)].

وبناءً على ما تقدم من اتفاق الفقهاء على نجاسة أجزاء الخنزير بما فيها شحمه واتفاقهم على حرمة تناوله في حال الاختيار[(٧)]، ووفقاً لما أجمع عليه الفقهاء في تحريمه، فلا يجوز تناول الأطعمة المهدرجة بشحم الخنزير، أو استخدام شحمه المهدرج، أو الزيوت المحتوية على شحمه، في إعداد الأطعمة، لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة

---

(١) التفسير الكبير : (٣/ ٢٠).

(٢) التسهيل، ص(٦٨).

(٣) المجموع : (٩/ ٢٥).

(٤) الشرح الكبير : (١١/ ٦٧).

(٥) المغني مع الشرح : (١١/ ٩٥).

(٦) المحلى : (٧/ ٣٨٨).

(٧) ينظر : ص (١٧٨) من الكتاب.

تناوله في هذه الحالة، وعدم جواز أكله مفرداً أو مخلوطاً بغيره أو مذاباً فيه، وعدم جواز أكل ما طُبخ أو قلي به من الأغذية الطيبة الأصل.

وأما أن يقال بأن حقيقة ذلك الشحم تتغير وتنقلب عينه إلى مادة أخرى مباينة تماماً في الاسم، والخصائص والصفات، ففي الزيوت المهدرجة لا تتوفر تلك الاستحالة بمعيارها الشرعي.

فقد اتضح أن شحم الخنزير لا يستحيل فيما يضاف إليه من الأطعمة، إن قيل بطهارة الأعيان النجسة باستحالتها لإمكان التعرف عليه فيما احتواه، ولا يتحول هذا الشحم إلى طعام، وإنما هو جزء مخلوط بالمادة التي صنع منها هذا الطعام، إذ لا يمكن القول بأن هذا الشحم قد تحول إلى بسكويت أو شيكولاتة أو مثلجات (كالآيس كريم)، أو نحوها، لإمكان الوقوف على حقيقته ضمن هذه الأغذية بالفحوص المعملية المختلفة، وهذا ما توصلت إليه الباحثة د. ليلى عبدالفتاح، بقسم الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة في بحثها عن كيفية كشف وتقدير دهن الخنزير في الدهون الحيوانية الأخرى[1]، إذ تقول: « لقد أمكن الكشف عن لحم الخنزير عن طرق تحليل دهن الخنزير المصاحب له، وكذلك تم كشف دهن الخنزير في وجود الدهون الحيوانية والنباتية والزيوت المهدرجة الأخرى.. وقد نشرت الأبحاث المستخرجة منها في مجالات عالمية، واتخذت طرق الكشف منها في عمل مواصفات قياسية لكشف لحم ودهن الخنزير في اللحوم المختلفة، وتعتمد الطريقة على أساس أن دهن الخنزير يتميز بتركيب جلسريدي فريد يختلف عن بقية الدهون الحيوانية والنباتية، فهو يحتوي على أحماض دهنية مشبعة في الموقع بين الجليسريدات، بينما

---

(١) دكتوارة في قسم الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة – جامعة القاهرة، وكان هذا البحث بعنوان: كيفية كشف وتقدير دهن الخنزير في الدهون الحيوانية الأخرى، بإشراف د. محمد عامر، أ د. عبدالقادر سيد أحمد، ص(٤٧).

تحتوي الدهون الأخرى أحماض دهنية غير مشبعة، وبتحليل الأحماض الدهنية المرتبطة في الموقع كماً ونوعاً، وكذلك ثلاثي الجلسريدات أمكن حساب بعض النسب التي تكشف دهن الخنزير في حدود ٢٪ أو أكثر»(١).

وقد ابتكرت هذه الباحثة طريقة يعول عليها في مصر والعالم في الكشف عن ذلك(٢)؛ ويقول د. أحمد خواجي و د. أبوالوفاء عبدالآخر :« إن شحم الخنزير إذا خلط بمادة ذات نكهة، تغيرت رائحته وطعمه، وإذا عُجِن مع الدقيق اختفى تماماً، ولكن هل يقال : إن خصائص هذا الشحم قد ذابت بالخلط، يجيب علماء الكيمياء بالنفي، إذ لا يعتبر الخليط مذيباً للخصائص، وإنما تبقى مكونات الخليط على حقيقتها، مهما تغيرت صفاتها الطبيعية، ويمكن فصل هذه المكونات بعضها عن بعض، كما أن آثارها كمطعوم أو مشروب داخل جسم الإنسان تظل كما هي»(٣).

ومن ثم فإن هذه الأطعمة تحتوي على نجس العين، وإن استعلمت النار في إنضاجها، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناولها، لوجود الكثير من الأطعمة المباحة التي لا تحتوي على هذا الشحم، تقوم مقامها في الغذاء، ولا يترتب بحرمة تناول هذه الأطعمة وقوع المسلمين في حرج وضيق.

---

(١) دراسة تحليلية لبعض المنتجات الليبيدية والغذائية والصيدلية، بإشراف أ. د. محمد عامر، أ د. عبدالقادر أحمد، ص ٢٦.

(٢) هذا المقال ورد في رسالة جواباً منها عن مدى استحالة شحم الخنزير فيما يضاف إليه، ينظر المرجع السابق، ص(٢٦).

(٣) إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة بالمحرمات والنجاسات، ص(٥-٦).

ولكن إذا جهل حال ما تحتوي عليه هذه الأطعمة، ولم يعرف ما إذا كانت تحتوي على شحم الخنزير أم لا، وعمت بها البلوى، ومست حاجة الناس إليها، كما هو الحال في البلاد الغربية، جاز لهم تناولها، لأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة[١].

وقد صدرت في الندوة الفقهية الطبية الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت في الفترة من ٢٢-٢٤ / ٥/ ١٩٥م التوصية التالية: «المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها، دون استحالة عينه، مثل : بعض الأجبان، وبعض أنواع الزيت والدهن والسمن والزبد، وبعض أنواع البسكويت، والشوكولاتة، والآيس كريم، هي محرمة ولا يحل أكلها مطلقاً، اعتباراً إجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير، وعدم حل أكله، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد»[٢].

(ب) حكم استخدام شحوم الميتة في عملية الهدرجة:

تعتبر شحوم الميتة من المصادر المهمة التي تدخل في الصناعات الغذائية، ومنها صناعة الزيوت المهدرجة، ومنها " المارجرين " أو السمن الصناعي، ولمعرفة الحكم فيها، لا بد من ذكر الخلاف في المسألة :

اتفق الفقهاء على جواز الانتفاع[٣] بالأدهان المتنجسة[٤]، وحصل الخلاف بينهم في الأدهان النجسة العين كشحوم الميتة، هل يحل الانتفاع بها أم لا ؟ وفيما يلي مذاهب الفقهاء في المسألة:

---

(١) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص(٨٨).

(٢) مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية للدكتور/ عبدالسلام، ص(٣-٤).

(٣) ذكر الفقهاء للانتفاع بالأدهان المتنجسة صوراً منها : الاستصباح، صناعة الصابون، ينظر : رد المحتار : (٦/ ١٨٣)، مواهب الجليل : (١/ ١١٦)، حواشي الشرواني (٣/ ٣٣)، الروض المربع : (٢/ ٣٠)، كشاف القناع : (٣/ ١٥٦).

(٤) ينظر : رد المحتار (٥/ ٧٣)، مواهب الجليل (١/ ١١٧)، الإقناع / للشربيني : (١/ ١٩٩)، كشاف القناع : (٣/ ١٥٦).

القول الأول: جواز الانتفاع بشحوم الميتة، وهو المشهور في مذهب الشافعية[١]، وأحمد في رواية عنه، إلا أنه اشترط أن يكون الانتفاع على وجه لا تتعدى نجاسته للمنتفع[٢].

القول الثاني: عدم جواز الانتفاع بشحم الميتة، وهو قول الحنفية[٣]، والمالكية[٤]، وأحمد في الرواية الراجحة في المذهب[٥].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول الأول – وهم القائلون بجواز الانتفاع بشحم الميتة، بما وري عنه عليه الصلاة والسلام أنه سُئل عن فأرة وقعت في سمن، فقال: (**إن كان جامداً، فألقوها وما حولها، وإن كان مائعاً، فانتفعوا به**)[٦].

---

(١) ينظر: مغني المحتاج: (١/ ٣٠٩)، الإقناع: (١/ ١٩٩)، حاشية البجيرمي: (٤/ ٣٠٦).

(٢) ينظر: الإنصاف: (٤/ ٢٨٢)، الروض المربع: (٢/ ٣٠)، الفروع: (٤/ ١٤).

(٣) ينظر: رد المحتار: (١/ ٣٣١)، تحفة الفقهاء: (١/ ٨١).

(٤) ينظر: مواهب الجليل: (١/ ١١٧)، حاشية الخرشي: (١/ ١٧٩).

(٥) ينظر: كشاف القناع: (٣/ ١٥٦)، الروض المربع: (٢/ ٣٠)، الفروع: (٤/ ١٤).

(٦) رواه بهذا اللفظ عبدالرزاق في مصنفه مرسلاً عن سعيد بن المسيب عن الرسول ﷺ، أنه سُئل عن الفأرة تقع في السمن... الحديث، ينظر: مصنف عبدالرزاق، باب الفأرة تموت في الودك: (١/ ٨٥)، برقم: (٢٨٣)، وذكره صاحب معتصر المختصر عن عبدالواحد بن زياد عن معمر بن سعيد عن سعيد بن المسيب، عن أبي هريرة رضي الله عنه عن النبي ﷺ.. الحديث، باب الفأرة تقع في السمن: (١/ ٢٧٣)، وقال: فإن قيل إن الحديث رواه عن معمر محمد بن دينار بلفظ: (**إن كان مائعاً أهريق، وإن كان جامداً أخذت وما حولها وأُكل الآخر**)، فالجواب: إن عبدالواحد بن زياد ممن لو انفرد يقبل منه، فكذا لو انفرد بزيادة تقبل منه، ولا يتعارض هذا مع ما جاء من الأخبار الأخرى التي تفيد عدم الأكل منه، بل يعمل فيهما معاً – لأن النهي جاء عن الأكل من الزيت المتنجس – ولم يأت نهي عن الانتفاع به في غير الأكل بل جاء ما يؤكد جواز الانتفاع به في الخبر السابق.

وجه الدلالة: أن قوله ﷺ: **(فانتفعوا به)** يدل على أن الدهن المتنجس يحل الانتفاع به، والدهن النجس كالمتنجس، يحل الانتفاع به أيضاً، بجامع إمكانية الانتفاع في كل منهما، والحديث هو دليل أصل القياس[(١)].

نوقش من وجوه:

الوجه الأول : من جهة السند، حيث أن رواية: **(فانتفعوا به)**، هي رواية مرسلة عن سعيد بن المسيب، ذكر ذلك عبدالرزاق في مصنفه، والرواية الأصح هي ما جاءت في البخاري بقوله ﷺ: **(ألقوها وما حولها وكلوا سمنكم)**[(٢)].

الوجه الثاني : من جهة المتن، فالحديث ورد في جواز الانتفاع بالأدهان المتنجسة، ومحل البحث الأدهان النجسة، فلا دليل لكم فيه، ثم إن قياسكم العين النجسة على المتنجسة قياس مع الفارق، لأمرين:

١ - أن من كان نجساً لعينه يختلف اختلافاً كلياً عن المتنجس؛ لأن النجاسة في الأول منصرفة لمجموع أجزائه المكونة لأصله - أي حقيقته وماهيته - وأما الثاني فأصله طاهر والنجاسة عارضة.

٢ - أن العين النجسة، لا يمكن تطهيرها بخلاف المتنجسة[(٣)].

أدلة القول الثاني :

استدل أصحاب هذا القول - وهم القائلون بعدم جواز الانتفاع بشحم الميتة بما يلي:

١ -من الكتاب، قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتۡ عَلَيۡكُمُ ٱلۡمَيۡتَةُ..﴾[(٤)].

---

(١) الإقناع : (١/ ١٩٩)، الكافي في فقه أحمد : (٢/ ٩).

(٢) أخرجه البخاري - كتاب الوضوء - باب ما يقع من النجاسات في السمن والماء : (١/ ٩٣).

(٣) ينظر : أحكام النجاسات / لصلاحين، (١/ ٣٦٤).

(٤) سورة المائدة، الآية (٣).

وجه الدلالة: أن الشحم جزء من الميتة، والجزء يتبع الكل في الحرمة، فيحرم بناءً على تحريم الميتة.

٢- من السنة، قوله ﷺ في الفارة تقع في السمن : فقال: (**فألقوها وما حولها وكلوه**[١]**، وإن كان مائعاً فأريقوه..**)[٢].

وجه الدلالة: أن الأمر بإراقة السمن، دليل على نجاسته، وكل ما هو نجس فهو محرم[٣].

قوله ﷺ في حديث جابر عام الفتح في مكة: (**إن الله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام**)، فقيل : يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة، فإنه يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس؟ قال: (**لا، هو حرام**)[٤].

وجه الدلالة: إن الضمير في قوله عليه الصلاة والسلام: (**لا، هو حرام**)، يعود على الانتفاع، فكان النص صريحاً في حرمة الانتفاع بشحوم الميتة[٥].

نوقش: أن الضمير في قوله عليه الصلاة والسلام يعود على البيع لا على الانتفاع.

أجيب عنه: أن الأرجح هو عود الضمير للانتفاع، لا للبيع للأسباب التالية:

---

(١) أخرجه البخاري، كتاب الوضوء، باب ما يقع في النجاسات في السمن والماء (١/ ٩٣).

(٢) سيأتي تخريجه، ينظر ص(١٨٨) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر : رد المحتار (١/ ٣٥)، مواهب الجليل، (١/ ١١١)، الإقناع : (٢/ ٤٧٤)، كشاف القناع : (٣/ ١٥٦).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب البيوع – باب بيع الميتة والأصنام : (٢/ ٧٧٩) برقم ٢١٢١، ومسلم -كتاب المساقاة- باب تحريم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام : (٣/ ١٧٣).

(٥) ينظر رد المحتار : (١/ ٣٣١) كشاف القناع (٣/ ١٥٦) المغني : (٩/ ٣٤٠).

١ - أن الضمير يعود على أقرب مذكور، والأقرب هو ما سئل عنه عليه الصلاة والسلام من أوجه الانتفاع بشحم الميتة لا البيع[١].

٢ - أن هناك روايات أخرى للحديث، بلفظ: (لا هي حرام) مما يؤكد أن الضمير يعود على الانتفاع.

أن أكثر أهل العلم ذهبوا للقول بعود الضمير على الانتفاع[٢].

وعلى فرض عوده للبيع، فلا يلزم من ذلك جواز الانتفاع بشحم الميتة.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بعدم جواز الانتفاع بشحم الميتة وذلك لقوة أدلته، وضعف أدلة القول الأول لورود المناقشة عليها.

وبناء عليه فلا تحل الزيوت المهدرجة بشحوم الميتة لنجاستها كما مر في المسألة السابقة، والله أعلم.

خليط الدهون - الحيوانية والنباتية - المهدرج :

مما سبق تبين أن الزيوت التي تتم هدرجتها إما أن تكون دهون حيوانية صافية، أو دهون نباتية خالصة، أو خليطاً من الاثنين، وهذا الخليط قد يكون شحم خنزير أو ميتة خُلِط مع زيت نباتي حلال طاهر (مثل الشوكولاتة التي خالطها دهن خنزير)، فما هو الحكم في مثل هذا الزيت، هذه هي صورة المسألة.

---

(١) ينظر: أحكام النجاسات / لصلاحين: (١/ ٣٦٤).

(٢) ينظر شرح النووي على صحيح مسلم: (١١/ ٦)، تحفة الأحوذي: (٤/ ٤٣٤)، عون المعبود: (٩/ ٢٧٣).

ومن المقرر أن مخالطة الطاهر للنجس توجب تنجسه؛ إذ ظهر أثر النجس في الطاهر، وبالتالي فإن ملاقاة النجاسة للجامدات أو المائعات توجب تنجسها إذا ظهر أثر النجاسة فيهما أو في أحدهما.

وبناء على ذلك فإن الفقهاء اتفقوا على أن الجامد من الأطعمة إذا وقعت فيه نجاسة فإنها تنجس ما جاورها فقط[١]– كما مر في المسألة السابقة – وبالتالي يكتفي بإزالة المجاور للنجاسة والانتفاع بالباقي.

وحد الجامد عندهم: «ما إذا أخذ منه شيء لم يتراد من الباقي مكانه»[٢]، وقيل: «إن الجامد ما إذا قور لم يستوى من ساعته»[٣]، وقيل: «إن الجامد ما لو كسر إناؤه لم يسل»[٤]، وقيل: «ما لا يمكن سريان النجاسة فيه»[٥].

وحد المائع – وهو في مسألتنا الزيت المهدرج – هو عكس حد الجامد، فإنه يتراد عند الأخذ منه، ويستوى من ساعته إذا قوّر، ويسيل إذا انكسر إناؤه، ويمكن سريان النجاسة فيه.

وقد اختلف الفقهاء في حكم المائع إذا لاقته نجاسة، وسبب خلافهم يرجع إلى أمرين:

---

(١) ينظر البحر الرائق: (١/ ١٢٨)، بداية المجتهد: (١/ ١٤٢)، مغني المحتاج: (١/ ٨٦)، المبدع: (١/ ٣٢٣).

(٢) مغني المحتاج: (١/ ٨٦).

(٣) البحر الرائق: (١/ ١٢٨).

(٤) المبدع: (١/ ٣٢٣).

(٥) بداية المجتهد: (١/ ١٤٢).

١- اختلافهم في تصحيح الزيادة الواردة في الحديث أبي هريرة المتقدم ذكره في المسألة السابقة، وهي رواية : **(فأريقوه)**[١].

فمن صحح هذه الزيادة فرق بين الجامد والمائع، فحكم بنجاسة المائع قل أم كثر تغير أو لم يتغير، قلت النجاسة أو كثرت، ومن لم يصحح هذه الزيادة حكم بعدم نجاسته إلا ما جاور النجاسة وبطهارة الباقي إن لم يتغير بالنجاسة.

٢- اختلافهم في قياس غير الماء من المائعات عليه : فمن صحح القياس حكم بعدم تنجس المائع إذا لم يتغير بالنجاسة كالماء، ومن لم يصحح القياس لم يسو بين الماء وغيره من المائعات، وفرق بينهما بأن الأول يدفع النجاسة عن غيره بخلاف الثاني، وفيما يلي مذاهب العلماء في المسألة :

القول الأول: أن المائع إذا خالطته نجاسة فإنه يتنجس بها، دون التفرقة بين قليل وكثير وبين التغير وعدمه وإليه ذهب الحنفية[٢] والمالكية في الأصح[٣] والشافعية[٤] والحنابلة في

---

(١) وهو قوله ﷺ في الفأرة التي وقعت في السمن : **(إن كان جامداً فألقوها وما حولها وإن كان مائعاً فأريقوه)** أخرجه أبوداود - كتاب الأطعمة - باب الفأرة تقع في السمن: (٤/ ١٨١)، وأخرجه الترمذي في باب الأطعمة - باب ما جاء في الفأرة تموت في السمن -، وقال عنه : غير محفوظ، قال الترمذي : سمعت محمد بن إسماعيل - يعني البخاري - يقول : «حديث معمر عن الزهري عن سعيد بن المسيب عن أبي هريرة عن النبي ﷺ وفي هذا خطأ، والصحيح حديث الزهري عن عبيدالله عن ابن عباس عن ميمونة»، ينظر جامع الترمذي : (٣/ ١٦٥).

(٢) ينظر : المبسوط : (١/ ٩٥)، البحر الرائق : (١/ ٢٨)، حاشية بن عابدين : (١/ ٣٢٢)، أحكام القرآن للجصاص(١/ ١١٨).

(٣)ينظر مختصر خليل / للحطاب : (١٠٨)، الخرشي على خليل : (١/ ٩٤)، القوانين الفقهية ص ٣٥، بلغة السالك : (١/ ٢٣).

(٤) ينظر المجموع : (١٢٥)، مغني المحتاج : (١/ ٢١)، أسنى المطالب : (١/ ١٤).

الراجح من الروايات عن الإمام أحمد[١].

القول الثاني: أن المائع لا يتنجس بملاقاة النجاسة إلا إذا تغير وظهر أثر النجاسة فيه، وهو رواية عن الحنابلة[٢] والظاهرية[٣] وقد اختاره شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل جمهور الفقهاء على مذهبهم في تنجيس المائع بملاقاة النجاسة بما يلي:

الدليل الأول: حديث أبي هريرة المتقدم وفيه: أن النبي ﷺ سُئِل عن الفأرة تقع في السمن فقال: (إن كان جامداً فألقوها وما حولها، وإن كان مائعاً فلا تقربوه)[٥].

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي ﷺ قد أمر بإراقة المائع الذي وقعت فيه الفأرة، وماتت فيه، ونهى في رواية عن قربانه، وهذا هو شأن النجاسات، ولم يفرق عليه الصلاة والسلام في ذلك بين قليل وكثير[٦].

نوقش بما يأتي:

(أ) أن رواية: (فلا تقربوه) ضعيفة، وضعفها من وجوه:

---

(١) ينظر المغني: (١/ ٣٩ – ٤٥)، كشاف القناع: (١/ ٤١)، المبدع: (١/ ٦١) (١٦٤).

(٢) ينظر: مجموع فتاوى ابن تيمية: (٢١/ ٤٨٨)، كشاف القناع: (١/ ٤١)، المبدع: (١/ ٦٤).

(٣) واستثنوا السمن إذا وقعت فيها الفأرة فإنها تنجسه، تغير أم لم يتغير، بخلاف غيرها من النجاسات إذا لم يظهر أثرها فيه، ينظر: المحلى: (١/ ١٣٦).

(٤) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١ – ٤٨٩).

(٥) سبق تخريجه، ص(١٨٨).

(٦) ينظر: أحكام القرآن/ للجصاص(١/ ١١٨)، المبسوط: (١/ ٩٥)، الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢١٩) كشاف القناع: (١/ ٤١).

أحدها : أن الزهري الذي مدار الحديث عليه قد رواه عن عبيدالله بن عبدالله بن عتبة، عن ابن عباس عن ميمونة، وذكر الحديث هكذا : (أن فأرة وقعت في سمن فماتت فسُئل النبي ﷺ عنها فقال : (**ألقوها وما حولها وكلوه**)[1] ، فهذا الحديث أصح إسناداً من الحديث الذي جاء بالتفرقة، والذي رواه معمر[2] عن الزهري، وقد ضعف البخاري معمر هذا، قال البخاري في صحيحه بعد أن ساق الرواية المتقدمة : «قيل لسفيان فإن معمراً يحدثه عن الزهري عن سعيد بن المسيب عن أبي هريرة، قال : ما سمعت الزهري يقول إلا عن عبدالله عن ابن عباس عن ميمونة عن النبي ﷺ، ولقد سمعته مراراً»[3].

ثانيها : أن معمراً هذا كثير الغلط في البصرة، ومعظم الذين رووا هذا الحديث عنه بصريون[4].

ثالثها : فتيا الزهري بخلاف ما روى عنه معمر، فلا يعقل أن يكون الزهري قد نسى الطريق التي رواها عن أبي هريرة مفرقة بين الجامد والمائع، وهو أحفظ أهل زمانه، وإذا كان الخطأ قد وقع إما من الزهري، وإما من معمر، كانت نسبته إلى معمر أكثر من نسبته إلى الزهري باتفاق أهل المعرفة بالحديث[5].

رابعها : شذوذ رواية معمر عن الزهري، فإن الثقات الحفاظ من أصحاب الزهري، كيونس ومالك، وابن عيينة، رووه دون التفرقة بين الجامع والمائع[6].

---

(١) سبق تخريجه ص(١٩٠).

(٢) هو معمر بن راشد الأزدي، نزيل اليمن، ثقة ثبت فاضل، مات سنة أربع وخمسين ومائة، ينظر : التقريب : (٢/ ٢٦٦) طبقات فقهاء اليمن، ص(٦)، تهذيب التهذيب : (١٠/ ٢٤٣).

(٣) فتح الباري : (٩/ ٦٦٩).

(٤) ينظر : مجموع الفتاوى (٢١/ ٤٩٢).

(٥) ينظر: المرجع السابق ، ص(٢١/ ٥١٦).

(٦) ينظر: المرجع السابق ، ص(٢١/ ٤٩٥).

(ب) رواية معمر عن الزهري مضطربة، ويوضح ابن تيمية هذا الاضطراب قائلاً :.. «فإن هذا يقول : «إن كان ذائباً أو مائعاً لم يؤكل» ، وهذا يقول: «وإن كان مائعاً فلا تنتفعوا به» وهذا يقول: «فلا تقربوه» وهذا يقول: «فأمر بها أن تؤخذ وما حولها فتطرح»، فأطلق الجواب ولم يذكر التفصيل، وهذا يبين أنه لم يروه من كتاب بلفظ مضبوط، وإنما رواه بحسب ما ظنه من المعنى فغلط»[١].

(جـ) حمل السمن المسؤول عنه على القليل؛ لأنه الظاهر من حال السائل، فيحتمل أنه لم يكن عند أهل المدينة من الأواني التي تسع السمن الكثير، فليس في الحديث – على التسليم بصحة الزيادة المفرقة – دليل على تنجيس الكثير من المائعات[٢].

(د) أنهم تركوا العمل بظاهر حديث معمر هذا، فإنه جاء في إحدى الروايات: (فلا تقربوه) وهذا يستلزم عدم الانتفاع به في أي وجه من الوجوه للنهي عن قربانه بينما كثير منهم يجيز الاستصباح له، وبعضهم يجوز بيعه وتطهيره، وهذا مخالف لظاهر الحديث.

الدليل الثاني: أن المائعات لا تدفع النجاسة عن غيرها، فلا تدفعها عن نفسها، فتتنجس بملاقاة النجاسة بخلاف الماء الذي يدفع النجاسة عن غيره، ويدفعها عن نفسه[٣].

نوقش: بما ذكره شيخ الإسلام ابن تيمية، حيث أجاب عنها بقوله:

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى، ص(٢١/ ٥١٦).

(٢) ينظر : أحكام النجاسات / لصلاحين، ص(١/ ٣٦٤).

(٣) هذا الدليل خاص بالشافعية والحنابلة والمالكية؛ إذ لا يمكن أن يستدل به الأحناف، لأنهم قائلون أن غير الماء من المائعات يدفع النجاسة عن غيره، إذ يجوز إزالة النجاسة عندهم بكل مائع، ينظر : المبسوط : (١/ ٦٥)، أحكام القرآن / للجصاص(١/ ١١٨)، الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢١٩)، كشاف القناع : (١/ ٤١).

١- أن هذه القضية خلافية، فإن الحنفية يقولون بجواز إزالة النجاسة بغير الماء من المائعات، وبالتالي فإن المائعات تدفع النجاسة عن غيرها وفق هذا المذهب، فلا يكون دليلاً ناهضاً للإثبات، ثم إن الماء كان دافعاً للنجاسة عن غيره لأنه يزيل النجاسة ويستوعبها ويحتويها، والمائعات تشاركه في ذلك، بل إن بعضها كالخل أقوى استيعاباً واستهلاكاً للنجاسة منه.

٢- إن المائعات إذا وقعت فيها نجاسة، ولم يتغير لونها أو طعمها أو ريحها، فلا تنجس ولا نسلم لكم ذلك؛ لأن عدم ظهور الأثر دليل على استحالة النجاسة في تلك المائعات، لعدم وجود أوصاف النجاسة فيها؛ إذ التنجيس مبني على وجود الأوصاف الموجبة له»[١] اهـ.

الدليل الثالث: أن النجاسة إذا وقعت في الجامد فإنها تجاور موضعاً واحداً وهو الجزء الذي وقعت فيه، بخلاف ما لو وقعت في المائع فإنها تجاوره كله، فيتنجس بها[٢].

ونوقش: بعدم التسليم بأن النجاسة إذا وقعت في المائع تجاوره كله، بل تجاور الجزء الواقعة فيه، وإنما نجس من نجس المائع الكثير، لأن أجزاء المائع غير المجاورة للنجاسة تتنجس بمجاورتها الأجزاء المجاورة المتنجسة، فتنجس بها وتنجس ما جاورها وهكذا...

الدليل الرابع: أن المائعات لا يشق حفظها وصيانتها عن وقوع النجاسة فيها، فلا يراعى فيها التخفيف بعدم نجاستها بملاقاة النجاسة، بل تنجس لما سبق، بخلاف الماء، فإنه يشق حفظه وصيانته عن ذلك[٣].

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٠٤).

(٢) ينظر: المبسوط: (١/ ٩٥).

(٣) ينظر: المجموع: (١/ ١٢٥).

نوقش: بأن هذه استنتاجات، ولا يثبت بمثلها أحكاماً شرعية، وإذا سلمنا ذلك، فإن الجامدات تشاركها في ذلك المعنى، ولا وجه للتفرقة بينهما.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني – وهم القائلون بعدم تنجس المائعات إلا بالتغير، بما يلي:

الدليل الأول: ما رواه البخاري بسنده عن الزهري عن عبيدالله بن عبدالله بن عتبة، عن ابن عباس عن ميمونة: أنه ﷺ سُئِل عن فأرة وقعت في سمن، فقال: (**ألقوها وما حولها وكلوا سمنكم**)[١].

قال شيخ الإسلام ابن تيمية موضحاً وجه الدلالة من الحديث: «فأجابهم النبي عليه الصلاة والسلام جواباً عاماً مطلقاً، بأن يلقوها وما حولها وأن يأكلوا سمنهم، ولم يستفصلهم هل كان مائعاً أو جامداً ؟ وترك الاستفصال في حكاية الحال، مع قيام الاحتمال، ينزل منزلة العموم في المقال، مع أن الغالب على سمن الحجاز الميوعة، وقد قيل: إنه لا يكون إلا ذائباً، والغالب على السمن أنه لا يبلغ القلتين مع أنه لم يستفصل، هل كان قليلاً أو كثيراً»[٢].

الدليل الثاني: مجموعة من الآثار المروية عن بعض الصحابة والتابعين وغيرهم، فعن ابن عباس: أن رجلاً سأله عن جر فيه زيت وقع فيه "جرذ"، فقال ابن عباس: (خذه وما حوله فألقه وكله)، قلت أليس جال في الجر كله ؟ قال: (إنه جال وفيه الروح فاستقر حيث مات)، وعن ابن مسعود والزهري وأحمد مثله[٣].

---

(١) سبق تخريجه ص(١٩٠).

(٢) ينظر: الفتاوى لابن تيمية (٢١/ ٥١٥).

(٣) ينظر: المرجع السابق: (٢١/ ٤٩٧).

الدليل الثالث: أن في تنجيس المائعات حرجاً ومشقة، فهنالك القناطير المقنطرة من الزيت الذي تكون في معاصر الزيتون وغيرها، ففي تنجيسها بوقوع قليل النجاسة فيها – حرج شديد، ثم إن الله تعالى – قد أباح الطيبات، وحرم الخبائث، والزيوت والألبان والعسل وغيرها من المائعات من الطيبات، والنجاسة استهلكت فيها، ولم يظهر لها أثر، فكيف تنجس الطيبات إذا لم يظهر أثر الخبث فيها[1].

الترجيح:

يتبين مما سبق من خلال عرض الأقوال أن القول الراجح – والله أعلم – هو القول الثاني وهو أن المائعات لا تنجس إلا بالتغير، نظراً لقوة أدلتهم ولأنها أصح سنداً، ضعف أدلة القول الأول لورود المناقشة عليها.

وبناءاً عليه، فإن خليط "السمن الصناعي المهدرج" أو "المارجرين" والمكون من زيت حيواني ونباتي لا يحكم بتنجيسه إذا أضيف إليه الدهن الحيواني المأخوذ من الخنزير أو من الميتة، إلا بالتغير لأحد أوصافه من الطعم أو الرائحة أو اللون، وأما ما عدا ذلك فهو طاهر مباح، يجوز أكله، والله أعلم.

(جـ) حكم استخدام شحوم مأكول اللحم في عملية الهدرجة:

إذا كانت هذه الشحوم من حيوانات مذكاة الذكاة الشرعية، فهذه الشحوم مصدرها حلال، لكن يتبقى النظر في فوائد هدرجة هذا الزيت وأضراره المترتبة على عملية الهدرجة، وبموازنة كل من المصالح والمفاسد، يتبين الحكم الشرعي بناءً على الأغلبية، وفيما يلي عرض لفوائد الهدرجة ومضارها.

فوائد هدرجة الزيوت:

يترتب على الهدرجة بعض المزايا والفوائد نذكر منها:

---

(١) ينظر: فتاوى ابن تيمية: (٢١/ ٥١٥).

١- تحول الزيت من الحالة السائلة إلى الحالة الصلبة على درجة حرارة الغرفة، وهذا يحد من عملية تزنخ الزيت إلى حد كبير[١].

٢- تغير في الخواص الكيميائية والطبيعية، وبتنظيم درجة الاختيارية، يمكن إنتاج دهون متنوعة الصفات من حيث نقط الانصهار واللدانة[٢].

٣- زيادة ثبات الدهون الناتجة ضد الأكسدة بزيادة درجة التشبع[٣].

٤- تبيض اللون لاختزال صبغات الكاروتينات[٤].

أضرار الزيت المهدرج :

١- أن الزيت غير المهدرج يلعب دوراً كبيراً في الحماية من تصلب الشرايين، فلا يترسب هذا الزيت على جدار الأوعية الدموية؛ بل يكون موجوداً في الصفائح الدموية دون أن يترسب، أما التغذية على الزيوت المهدرجة فتعطي نتيجة عكسية؛ لوجود الأحماض المشبعة بذرات الهيدروجين مما يضر بالصحة[٥].

٢- أن الزيت الغني بالأحماض الدهنية غير المشبعة والفقير في ذرات الهيدروجين يكون سبباً في حماية الجسم من التعرض لأشعة أكس[٦].

٣- أن نقص هذه الأحماض بالهدرجة يؤدي إلى تأخر النمو وتحرشف الأقدام وتلف الكلى، وتجمع الدهون بالكبد واستهلاك كمية كبيرة من الماء[٧].

---

(١) ينظر : حفظ الأغذية، د. الجندي، ص(١٨٩).

(٢) ينظر : علوم وتصنيع الأغذية، ص(٢١٩).

(٣) ينظر: صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة، والمعلبات، ص(٣٧).

(٤) ينظر: تكنولوجيا الصناعات الغذائية، ص(٢٩١).

(٥) ينظر : صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة والمعلبات، د. نظمي صبحي، ص(٣٢).

(٦) ينظر : المرجع السابق ص(٢٣).

(٧) ينظر: المرجع السابق، ص(٢٤).

الدليل الثالث: أن في تنجيس المائعات حرجاً ومشقة، فهنالك القناطير المقنطرة من الزيت الذي تكون في معاصر الزيتون وغيرها، ففي تنجيسها بوقوع قليل النجاسة فيها – حرج شديد، ثم إن الله تعالى – قد أباح الطيبات، وحرم الخبائث، والزيوت والألبان والعسل وغيرها من المائعات من الطيبات، والنجاسة استهلكت فيها، ولم يظهر لها أثر، فكيف تنجس الطيبات إذا لم يظهر أثر الخبث فيها[١].

الترجيح:

يتبين مما سبق من خلال عرض الأقوال أن القول الراجح – والله أعلم – هو القول الثاني وهو أن المائعات لا تنجس إلا بالتغير، نظراً لقوة أدلتهم ولأنها أصح سنداً، ضعف أدلة القول الأول لورود المناقشة عليها.

وبناءً عليه، فإن خليط "السمن الصناعي المهدرج" أو "المارجرين" والمكون من زيت حيواني ونباتي لا يحكم بتنجيسه إذا أضيف إليه الدهن الحيواني المأخوذ من الخنزير أو من الميتة، إلا بالتغير لأحد أوصافه من الطعم أو الرائحة أو اللون، وأما ما عدا ذلك فهو طاهر مباح، يجوز أكله، والله أعلم.

(جـ) حكم استخدام شحوم مأكول اللحم في عملية الهدرجة:

إذا كانت هذه الشحوم من حيوانات مذكاة الذكاة الشرعية، فهذه الشحوم مصدرها حلال، لكن يتبقى النظر في فوائد هدرجة هذا الزيت وأضراره المترتبة على عملية الهدرجة، وبموازنة كل من المصالح والمفاسد، يتبين الحكم الشرعي بناءً على الأغلبية، وفيما يلي عرض لفوائد الهدرجة ومضارها.

فوائد هدرجة الزيوت:

يترتب على الهدرجة بعض المزايا والفوائد نذكر منها:

---

(١) ينظر: فتاوى ابن تيمية: (٢١/ ٥١٥).

٨- تكوين أحماض دهنية متوافقة، ومركبات حلقية أحادية وثنائية الجزئ، ويمكن الحد من تلك المثالب نوعاً ما بالتحكم في العوامل المؤثرة على تفاعل الهدرجة، وهي :

* نوع وتركيز ونشاط العامل المساعد.
* درجة حرارة التفاعل.
* تركيز الهيدروجين.
* معدل التقليب.
* مستوى الضغط.

حيث وجد أن كمية أحماض (الترانس) تزداد بزيادة تركيز العامل المساعد وارتفاع الحرارة وتقل بزيادة مستوى الضغط وسرعة التقليب[1].

ومما سبق تبين أن الأضرار الناتجة من "المارجرين" أو السمن الصناعي أكبر من تحويل الزيت إلى هذا السمن وهي ارتفاع نسبة حمض الاستياريك، مما يزيد من خطورة استعمال "المارجرين".

لذلك يجب على القائمين على صناعة " المارجرين " أو السمن الصناعي، أن يراعوا عدم حدوث الهدرجة التامة للزيت، مما يسمح بوجود نسبة من الأحماض الدهنية غير المشبعة، بل يجب أن تكون الهدرجة بالكيفية التي تسمح فقط بفقد الزيت لسيولته، حرصاً على سلامة الدورة الدموية والقلب، ومنعاً للإصابة بتصلب الشرايين والذبحات الصدرية[2].

وبناءً على قاعدة: «الضرار يزال» فإنه يزال ضرر تزنخ الدهون بهدرجتها هدرجة غير تامة، بناء على قاعدة: «الضرر لا يزال بمثله» وهو هدرجتها الهدرجة التامة والتي تؤدي إلى الأضرار السابق ذكرها، فيدفع الضرر بقدر الإمكان كما تقول القاعدة الفقهية.

---

(١) ينظر : علوم وتصنيع الأغذية، لمجموعة من المؤلفين، ص(٣٦).

(٢) ينظر المرجع السابق، ص ٣٨.

كذلك قد يحدث تسمم لبعض المراكز النشطة في العامل المساعد، (النيكل)، بما أنه أكثر العوامل المساعدة استعمالاً نظراً لرخص ثمنه، حيث يضاف مسحوق النيكل بنسبة (٠.١ – ٠.٢٪) إلى الزيت المراد هدرجته، وأثناء عملية الهدرجة تتكون مركبات تتلف العامل المساعد مثل مركبات الكبريت وأول أكسيد الكربون، مما يؤدي إلى حدوث تسمم، ويسمى التسمم في حالة وجود أول أكسيد الكربون بالتسمم العكسي.

ونظراً لحدوث مثل ذلك، فإن هذا يعتبر من الضرر الذي يدفع بقدر الإمكان كما تقدم سابقاً، فالتسمم العكسي يمكن إزالة مسبباته بسهولة، كالتسمم بأول أكسيد الكربون وثاني أكسيد الكربون.

أما إذا كان التسمم بصابون الحمض الدهني (الصابون المعدني) وبعض مركبات الكبريت والفوسفوليبيدات، فإن ذلك من السموم التي يجب الابتعاد عنها لقوله ﷺ: **(من تحسى سماً فسمه في يده يتحساه في نار جهنم)**[1].

ويكون ذلك في الهدرجة التامة، حيث تحدث مثل تلك الأضرار السابقة، والذي يترجح هو جواز الهدرجة (غير التامة) نظراً لقلة أضرارها، فتغتفر فيها أما الأخرى وهي الهدرجة التامة، فهي مضرة يجب الابتعاد عنها.

وقد ظهرت الآن في الأسواق كثير من منتجات اللحوم الرخيصة مثل (السجق، اللانشون، المرتدلة) والتي يرجع سبب رخصها إلى الارتفاع المفرط في نسبة المواد الدهنية المهدرجة المضافة إليها، حيث تصل النسبة إلى حوالي (٦٠٪)[2]. من الوزن علاوة على أن هذه النسبة فوق النسبة المسموح بها في معظم دول العالم، وتمادت الشركات في الربح السريع على حساب صحة ومصلحة هذا المستهلك، وما أدى إلى ممنوع فهو ممنوع والوسائل تأخذ حكم المقاصد.

---

(١) أخرجه البخاري، كتاب الطب، باب شرب السم، : (٧/ ١٢١).

(٢) ينظر : صحة الإنسان بين اللحوم المحفوظة والمعلبات، ص(٣٩).



المطلب الخامس
الأطعمة الحيوانية المعالجة بالأشعة

مقدمة:

إن توافر الغذاء بصورة سليمة ومأمونة، خالياً من جميع الملوثات التي تضر بصحة الإنسان مطلب ضروري، حيث تقدر نسبة الفاقد في الأغذية بسبب الفساد الذي يلحقها جراء الميكروبات والإصابة بالحشرات والآفات حوالي ٢٥- ٣٠٪[١]، كما أن الأمراض المنقولة إلى الإنسان عن طريق الطعام والتسمم الغذائي الذي يحدثه الطعام الملوث يمثل تهديداً حقيقياً للصحة العامة، ويمثل كذلك عبئاً كبيراً على الاقتصاد الدولي[٢]، ومن هنا برزت الحاجة الملحة إلى إيجاد وسيلة حديثة آمنة للسيطرة على الميكروبات الضارة الملوثة للأغذية، ولمكافحة الحشرات والآفات الضارة لتقليل الفاقد في الغذاء لرفع المستوى الصحي للغذاء، وتمشياً مع المعطيات العلمية الحديثة، وضرورة الأخذ بالأساليب والتقنيات العلمية المتطورة، بدأت الدراسات والبحوث العلمية الجادة منذُ عام ١٩٤٣م في مجال معالجة الأغذية باستخدام الأشعة المؤينة[٣]، وأصبح حفظ الأغذية بالتشعيع من الأمور الثابتة علمياً وعملياً بعد أن تعدى مرحلة البحث التجريبي والنصف تطبيقي على امتداد خمسين عاماً[٤]، وأضحى في مرحلة صالحة تماماً للتطبيق الصناعي والتجاري، وقد أقرّت هذه التقنية الحديثة وأجازتها العديد من المنظمات العالمية المسؤولة عن الغذاء

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٩).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية / سلسلة حقائق تصدر عن المجموعة الدولية ت: فؤاد أحمد، ص (٨).

(٣) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، ت: د. محمد عامر، د. مصطفى محمود، ص ٢٨٣.

(٤) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد ص (٣).

وسلامته عالمياً[١]، وقد طبقت تقنية حفظ الأغذية بالتشعيع على نطاق تجاري في العديد من الدول لاقتناعها بفوائدها، ومزاياها، ولثبوت جدواها الاقتصادية؛ وبالرغم من تعاظم دور تقنية حفظ الأغذية بالتشعيع، نجد من هو رافض لهذه التقنية، ومن هو متحفظ لتطبيقها[٢] لارتباط أذهانهم بأن الإشعاع وسيلة للهلاك والدمار، والحقيقة أن التقنية النووية مثلها مثل غيرها من التقنيات الحديثة لها محاسن ومساوئ ومميزات وعيوب، فلا مبرر لرفض هذه التقنية أو التحفظ في تطبيقها أو التخوف منها، وذلك لأن الإنسان يتعرض للإشعاع يومياً من مصادر طبيعية، كالأشعة الكونية، كما أن البيئة الأرضية وما تحتويه من المياه والحيوانات والنباتات والأحياء الأخرى منذ نشأة الأرض تعيش في نسبة معينة من الإشعاع الطبيعي، وهذه النسبة الطبيعية ليس لها تأثير على الصحة العامة[٣].

وتصدر الأشعة كذلك من الأغذية حيث تقدر كمية الإشعاع التي ينتجها ١ جم بوتاسيوم بحوالي ٢٨ بيكريل، والإشعاع الناتج من الأغذية يرجع في الأصل إلى محتواها الطبيعي من البوتاسيوم (-٤٠)، وكذلك فإن الحبوب ومنتجاتها، قد يصل فيها الإشعاع إلى ٧٠ بيكريل طبيعياً، وتتكون أساساً من البوتاسويم (-٤-) إلى جانب عناصر مشعة أخرى مثل السيزيوم (- ١٣٧) وغيرها، وفي اللحم الأحمر (٣.٤ جم / كجم غذاء يعطي ٩٥ بيكريل / كجم غذاء) وفي البيض (١.٥ جم / كجم غذاء يحتوي على ٤٢ بيكريل / كجم غذاء)، وهكذا[٤].

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٥).

(٢) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (١١٧).

(٣) ينظر: الغذاء، بين المرض وتلوث البيئة، ص (١٤١)، علم البيئة المائية، ص (٤٠٩).

(٤) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٤١).

وإذا علمنا ذلك، فلا غرو أن تتجه أنظار المختصين والعلماء إلى الاستفادة من تقنية الأشعة في حفظ الأغذية، وقد بدأ استخدام الأشعة في المجالات العلمية كالصناعة والطب والزراعة ونحوها عام ١٨٩٥م، ثم استخدمت فيما بعد لتقييم الأطعمة والمواد الغذائية في بعض مصانع الأغذية وذلك بتعريضها لجرعات محددة من الأشعة بغرض حفظها من التلف وإطالة مدة التخزين لفترة زمنية طويلة[١].

وتعد تقنية التشعيع من بين أهم وسائل الحفظ كوسيلة حديثة يتزايد تطبيقها وينتشر في جميع أرجاء العالم، ويستخدم في هذه التقنية إشعاع وأشعة X وحزم الإلكترونات، ولقد أقرت السلطات الصحية ودوائر الأمان في ٣٧ دولة وبشكل جماعي تشعيع أكثر من ٤٠ نوعاً من الأغذية من بينها التوابل والحبوب واللحوم، وعملياً تطبق هذه الطريقة ٢٤ دولة من أصل هذه الدول[٢].

وبعد سنين من التجارب والبحوث العلمية، تم التأكد وعلى نطاق واسع من جدوى تشعيع الأغذية، بالإضافة إلى ذلك هناك دافع جديد، فقد تم اعتماد مستويات عالمية للتشعيع بدءاً من عام ١٩٨٣م، وأقرب هذه المستويات لجنة (كوركس) وهي هيئة مشتركة تضم منظمة الصحة العالمية (W.H.O)، ومنظمة الأغذية والزراعة العالمتين وتمثل ١٣٠ دولة، وأن التقيد بهذه المستويات الإشعاعية من دون تعريض الأغذية إلى مستويات أعلى منها يجعل الشروط الصحية مضمونة[٣]، وهذا البحث يعطي صورة جلية عن حقيقة تشعيع الغذاء، والقواعد المنظمة له، وحكمه، وهو موضوع ذا قدر كبير من الأهمية والحداثة، وفيما يأتي بيان لحقيقة الأشعة وحكم الأطعمة الحيوانية المعالجة بها في ضوء المسألتين الآتيتين:

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (١٢).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩).

(٣) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٧).

المسألة الأولى: حقيقة الأشعة:

لقد استخدم العلماء مصطلح "أشعة"، منذُ أن اكتشف "رونتجن" الأشعة السينية عام ١٨٨٥م، واكتشف "بيكريل" ظاهرة النشاط الإشعاعي الطبيعي عام ١٨٩٦م، وتنبعث الأشعة من الذرة، التي هي وحدة البناء الأساسية للمادة، وتلعب الإشعاعات دوراً بارزاً في العديد من التطبيقات المختلفة مثل: الطب والصناعة، والزراعة وغيرها[١].

ويعد الإشعاع جزءاً من البيئة المحيطة بنا، ومن أمثلته المألوفة الضوء المرئي، وموجات الراديو،والأشعة السينية (X-ray)،والأشعة فوق البنفسجية[٢].

والأشعة هي: «طاقة متحركة في صورة موجات كهرومغناطيسية، أو جسيمات متحركة بسرعة فائقة جداً، لها القدرة على إتلاف الخلايا الحية»[٣].

ويشمل مصطلح "الأشعة" كلاً من: الأشعة المؤينة وغير المؤينة[٤]. ويقصد بالأشعة المؤينة: هي ذلك النوع من الأشعة التي يكون لها القدرة على تحرير الإلكترونات كهربياً، ومن أمثلتها: أشعة ألفا (la) وأشعة بيتا (β) وأشعة (جاما) والأشعة السينية (أشعة إكس "X") هذا بالإضافة إلى نواتج التفاعلات النووية[٥].

وهذه الأشعة لا نحس بها، بل ندركها من خلال أثرها بالمواد، كما هو معلوم عند المختصين. أما الأشعة غير المؤينة: فهي إشعاعات ذات أطوال موجية قصيرة، وطاقة عالية، وتسبب الضرر لبعض الأحياء الدقيقة، ولكنها تؤثر تأثيراً محدوداً في الأنسجة

---

(١) ينظر حفظ الأغذية بالتشعيع / د. علي أحمد، ص (٣).

(٢) حقائق حول تشعيع الأغذية / ت: نزار أحمد، ص (٩).

(٣) مبادئ التلوث البيئي / د. كامل مهدي، ص (٨٩).

(٤) حفظ الأغذية بالتشعيع / د. علي أحمد، ص (٤).

(٥) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، ت: أ. د محمد عامر، د. مصطفى محمود، ص (٢٧٧).

السطحية لأجسام الحيوانات والنباتات التي تتعرض لها، ومن أمثلتها الضوء المرئي والأشعة فوق البنفسجية وتحت الحمراء وأشعة المذياع (موجات الراديو)، والأشعة المنبعثة من الميكروويف عند تشغيله[١].

وتستخدم الأشعة المؤينة في حفظ الأغذية، ويطلق على هذه العملية تشعيع الأغذية (Food irradiation)، أو حفظ الأغذية بالتشعيع، أو معالجة الأغذية بالإشعاع[٢].

ويقصد بها تعريض الغذاء سواء كان معبأ أو غير معبأ إلى كمية محسوبة من الأشعة المؤينة، تحت ظروف محكومة، مسيطر عليها، تتم مراقبتها بدقة، لمدة زمنية معينة؛ لتحقيق غرض معين يكون مرغوباً فيه ومستحباً مثل منع تزريع البطاطس أو تطهير الحبوب من الحشرات أو قتل الميكروبات الملوثة للحوم والدواجن والأسماك[٣].

ويطلق على الأغذية المعرضة لأي مستوى من الأشعة المؤينة اصطلاح الأغذية المشعة أو الأغذية المعالجة بالإشعاع[٤].

ومما جاء في تعريف مصطلح التشعيع:

هو معالجة الغذاء السائب أو المغلف بأحد أنماط الطاقة بتعريضه إلى مقادير من الإشعاعات المؤينة، تتم مراقبتها بدقة لمدة معينة، حتى تتحقق فيها أغراض معينة[٥].

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٧٦)، حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٤٠).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ت: د. علي أحمد، ص (٥).

(٣) المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٤) حقائق حول تشعيع الأغذية / سلسلة نشرات الحقائق صادرة عن المجموعة الاستشارية الدولية لتشعيع الأغذية، ترجمة / د. نزار أحمد، ص (٧).

(٥) تشعيع الغذاء / تقنية لحفظ الغذاء وتحسين سلامته، ترجمة: د. نجم الدين الشرابي، ص(١٨).

وهناك تعاريف أخرى قريبة مما سبق، بين فيها أن الغذاء المعرض للتشعيع قد يكون مغلفاً أو سائباً فلا تشترط عملية التغليف، إلا أنها لم تبين نوع الأشعة هل هي مؤينة أو غير مؤينة، كذلك لم تبين المقدار الذي يتم التعرض له من الأشعة، وهي مسألة ذات أهمية كبرى في تشعيع الأغذية لكي لا يتعرض الغذاء لمقدار زائد من الأشعة تكون ذات ضرر على المستهلك أكثر من نفعها.

وفيما يلي ذكر لبعض هذه التعريفات الواردة في تشعيع الغذاء:

«معالجة الغذاء السائب أو المغلف بأحد أنماط الطاقة بتعريضه إلى مقادير من الإشعاعات المؤينة، تتم مراقبتها بدقة لمدة معينة، حتى تتحقق فيها أغراض معينة»[1].

وقيل أن التشعيع: «هو توجيه حزم ضوئية من الأشعة على الغذاء؛ لإيقاف بعض عمليات الحيوية، حيث تعمل على التغيير في نواة الخلية للكائنات الدقيقة الموجودة في الغذاء فتثبطها وقد تقتلها»[2].

وقيل في تعريفه: «هو تعريض الغذاء إلى مقدار محدد من الأشعة المؤينة بدقة»[3].

وقيل: «وهو تمرير الغذاء عبر حقل إشعاعي عند سرعة محددة، بمقدار الطاقة أو الجرعة التي يمتصها»[4].

وقيل: «هو معالجة الغذاء على نحو مقصود، بأنواع معينة من الطاقة الإشعاعية، بهدف توليد بعض الخصائص المستحبة كالقضاء على البكتريا المسببة للتسمم الغذائي»[5].

---

(١) حقائق حول تشعيع الأغذية / سلسلة نشرات الحقائق صادرة عن المجموعة الاستشارية الدولية لتشعيع الأغذية/ ترجمة نزار أحمد، ص (٧).

(٢) أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٤).

(٣) تشعيع الغذاء / تقنية لحفظ الغذاء وتحسين سلامته / نجم الدين شرابي، ص (١٨).

(٤) حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١١).

(٥) المرجع السابق، ص (١٢).

وقيل: « استخدام جرعات منخفضة من أشعة جاما تقل عادة عن واحد ميجاراد »، تتغلغل في الغذاء؛ لإيقاف نمو الجراثيم والبكتريا[١].

وعند مناقشة هذه التعريفات الأخيرة، نرى أنها تعريفات متقاربة، ولكن بعضها لم يذكر نوع الأشعة المستخدمة في عملية التشعيع، هل هي مؤينة أم لا ؟، ومقدار الأشعة، ومقدار التعرض لها فهي غير جامعة، والتعريف الأول هو المختار لكونه جامعاً مانعاً.

وبعد أن عرفنا حقيقة الأشعة ننتقل إلى بيان منابع الأشعة، وذلك لأن توافر منبع طاقة تشعيع اقتصادي يعد مطلباً أساسياً في الاستعمال الصناعي، وقد بينت التجارب أن الأشعة المؤينة تقتل البكتريا، وتبع ذلك عدداً من المحاولات لتوظيف هذه الطاقة المكتشفة حديثاً في القضاء على البكتريا المسؤولة عن أغلب حالات فساد الأغذية ، وعلى الرغم من أن تلك التجارب كانت مستمرة إلا أن ذلك لم يؤد إلى استعمال الأشعة المؤينة في صناعة الغذاء، وفي نهاية عام ١٨٩٥م[٢]، وعدة سنوات بعده، لم تكن هناك طريقة ذات جدوى اقتصادية للحصول على منابع أشعة بالكمية التي تتطلبها التطبيقات الصناعية، ولم تكن مولدات الأشعة في تلك الفترة فعالة في تحويل الطاقة الكهربائية إلى أشعة سينية، وكانت المواد المشعة الموجودة طبيعياً (كالراديوم) من الندرة بمكان، بحيث لم تؤمن أشعة جاما أو الأشكال الأخرى من الأشعة بكميات كافية لتصنيع الغذاء[٣].

وفي بدايات ١٩٤٠م، تم اكتشاف إنتاج اقتصادي لمنابع الأشعة المؤينة، وبالكميات التي تتطلبها عمليات التصنيع الغذائي، حيث صممت وطورت آلات هي أساساً مسرعات إلكترونية تستطيع توليد أشعة مؤينة بكميات لم يسبق لها مثيل بتكلفة مقبولة[٤].

---

(١) التلوث الغذائي، د. حسين العروسي: ص (١١٩).

(٢) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت،ص(١٩٢).

(٣) ينظر: الطريق إلى الغذاء الصحي / لنوفل، ص (٨٦).

(٤) ينظر: تشعيع الغذاء / ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٢).

وتم أيضاً دراسة الانشطار النووي، وإنتاج منابع أخرى لأشعة جاما، مثل (الكوبالت٦٠)، وحرض هذا التقدم على تجديد الاهتمام بتشعيع الغذاء، وقدمت الأبحاث التي استعملت منابع الطاقة الحديثة مزيداً من الأدلة على أهمية الأشعة المؤينة في تشعيع الأغذية[١].

ويمكن حالياً لنوعين من المنابع الإشعاعية أن يفيا بالمطلوب وهما: الآلات المولدة للأشعة والمسماة بالمسرعات الإلكترونية، والمولدات التي يصنعها الإنسان، ويعطي كلا النوعين التأثيرات نفسها على الأغذية والأحياء الدقيقة، بالرغم من اختلافها في التشغيل.

وتنتج الآلات المسماة بالمسرعات الإلكترونية أشعة إلكترونية وهي شكل من أشكال الأشعة المؤينة، والإلكترونات عبارة عن جسيمات توجد في الذرة ذات كتلة متناهية في الصغر، وذات شحنة كهربائية سالبة، وتستعمل حزم من الإلكترونات المسرعة لتشعيع الغذاء وبتكلفة قليلة نسبياً، غير أن هذه الميزة في تلك التكلفة يخل بها حقيقة أن حزم الإلكترونات المسرعة، لا تخترق الطعام لعمق يزيد على ٨ سم، وهو عمق غير كاف لتحقيق جميع أهداف التشعيع الغذائي، وهي مفيدة على وجه الخصوص في معاملة الأغذية التي يمكن أن تعامل على شكل طبقات رقيقة، ولسهولة تشغيل الآلة وإيقافها حسب الرغبة[٢].

وتشكل الأشعة السينية المنبع الآخر للأشعة المؤينة، والأشعة السينية هي شكل موجي من الطاقة تشبه الضوء، وخلافاً للإلكترونات المسرعة فإن للأشعة السينية قدرة أكبر على الاختراق لبعض المواد[٣].

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء / د. علي أحمد، ص (٧٣).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٤).

(٣) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٩).

وكما دلت التجارب المبكرة فإن تحويل الكهرباء إلى أشعة سينية عملية ذات مردود منخفض جداً، وبالتالي فهي عملية مكلفة، والأجهزة المتوافرة لمعاملة الغذاء بالأشعة السينية، هي شكل تم تعديله من الآلات المستعملة في التصوير الشعاعي الطبي والصناعي، وهي غير ملائمة كثيراً لتأمين القوة التي يحتاجها تصنيع الغذاء، مما يؤكد أهمية تطوير أنواع جديدة من مولدات الأشعة السينية[١].

وتشكل النكليتدات المشعة التي يصنعها الإنسان المنبع الرئيسي الآخر للأشعة المؤينة، وهي عبارة عن مواد نشطة إشعاعياً تصدر خلال تفككها أشعة جاما المؤينة والتي يمكن استعمالها في تصنيع الغذاء، أحد هذه النكليتدات المشعة المتوافرة بكميات كبيرة هو الكوبالت الذي ينتج من تعريض الكوبالت ٥٩ الطبيعي إلى النترونات في مفاعل نووي[٢].

أما النكليد الآخر السيزيوم (١٣٧)، فهو متوافر بكميات محدودة وهو ناتج ثانوي لعمليات المفاعلات النووية،ويستعمل في الوقت الحاضر في التشعيع على نطاق ضيق، وتخترق أشعة جاما الصادرة عن أي من هاتين المادتين ما يكفي من العمق لتحقق كل ما يلزم للتشعيع الغذائي، وتعتبر تكلفة منابع النكليتدات المشعة التي يصنعها الإنسان مقبولة للتشعيع الصناعي للغذاء، وذلك في ظل التنوع الكبير لها، ومقدرة الاختراق لإشعاعات جاما[٣].

وكما ذكرنا في السابق بأن الأشعة المؤينة تستخدم في حفظ الأغذية، فقد حددت لجنة الخبراء الدولية المشتركة عام ١٩٨٠، وخبراء منظمة الأغذية والزراعة (FAO)، والوكالات الدولية للطاقة الذرية (IAEA)،ومنظمة الصحة العالمية، أنواع الأشعة

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠).

(٢) ينظر: تشعيع الغذاء، ص (٣٥).

(٣) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

المستخدمة في حفظ الأغذية ومصادرها وأن تعمل هذه المصادر عند مستويات منخفضة لضمان عدم توليد نشاط إشعاعي في الغذاء المعرض للأشعة وعدم تحويله لمادة مشعة أو إكسابه فعالية إشعاعية[١].

وطبقاً للقواعد المعمول بها فإن هناك ثلاثة أنواع أساسية للأشعة المسموح باستخدامها في تشعيع المواد الغذائية وهي:

[١] **أشعة جاما (A)**:

وهي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية كالضوء، إلا أن لها طول موجي قصير جداً، وبالتالي تردد عالي، أي طاقة عالية وتنبعث عادة من داخل النواة عند التحلل الإشعاعي لبعض المواد المشعة، وإشعاعات جاما، لها شحنة كهربائية عالية وقدرتها على اختراق الأجسام كبيرة جداً، كما أن قدرتها على إحداث التأيين قليلة مقارنة بغيرها من الإشعاعات[٢].

وتعتبر أشعة جاما أهم نوع من أنواع الإشعاعات، حيث أن لها القدرة على النفاذ في الهواء ١٠.٠٠٠ سم/ م، وفي المادة الصلبة من (١م – ١٠سم)، ومجال الطاقة لها يساوي(١٠ كيلو الكترون فولت– ٣٠ ميجا الكترون فولت)[٣].

وهي تصدر من بعض الأجسام المشعة، إلا أن أشعة جاما الصادرة عن نظير مشع الكوبالت (– ٦٠) السيزيوم (– ١٣٧)، من وحدات ذات تصميم خاص هي المستخدمة في عملية تشعيع الغذاء[٤].

---

(١) ينظر: حفظ الغذاء بالتشعيع، د. علي أحمد، ص(٦).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص(٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، الصفحة ذاتها، أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(٣١٤).

(٤) تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى محمود، ص (٢٨١).

ويصدر (الكوبالت – ٦٠) أشعة جاما بطاقتين أحدهما (١.١٧٢) مليون إلكترون فولت، والأخرى (١.٣٣٢) مليون إلكترون فولت، بينما يصدر السيزيوم أشعة جاما بطاقة قدرها (٠.٩٩٢) مليون إلكترون فولت[١].

[٢] الأشعة السينية أو أشعة إكس (X rays):

هي أشعة كهرومغناطيسية، ذات طاقة عالية يتم توليدها من مولدات ذات قدرة عالية، وهي التي اخترعت للمعالجة في حالات سرطانية خاصة، وهي أشعة لا تحمل شحنة، قدرتها على النفاذية في الهواء ضعيفة، وهي عادة ما تسمى بالأشعة الرخوة، تتراوح من (ميكرون١، ١٠ مم)، وفي المادة الصلبة ١ سم، ومجال الطاقة لها إلكترون فولت – ١٠٠ كيلو إلكترون فولت، وترسل أشعة إكس لمسافات بعيدة، ومن الصعب انعكاسها مرة أخرى[٢]، وهي تشبه إشعاعات (جاما)، لكن ذات طاقة أقل، وتنبعث من خارج النواة بإحداث تصادم إلكترونات ذات سرعات عالية بجسيم معدني داخل أنبوب زجاج يفرغ من الهواء، وتعرف بأجهزة توليد الأشعة السينية أو أشعة إكس[٣].

والأشعة السينية الصادرة عن أجهزة التوليد تستخدم في التشعيع، على ألا يزيد الحد الأقصى لطاقة هذه الأجهزة أو الماكينات عن ٥ مليون إلكترون فولت، وبالرغم من أن الأشعة السينية تخترق المواد الغذائية على نحو جيد إلا أن استخدامها في معالجة الأغذية قليل لعوامل تتعلق بالتكلفة والتشغيل،، وهي واسعة الاستخدام في المجال الطبي[٤].

---

(١) الإشعاع الذري وآثاره، علاء مرشدي، ص (٤٥٥).

(٢) ينظر: علم السرطان البيئي / د. محمد الحفار، ص (١٠٠)، الطريق إلى الغذاء الصحي، ص (٩٧)، تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى محمود، ص (٢٨٢)، الإشعاع الذري وآثاره، علاء مرشدي، ص (٤٥٥)، حفظ الأغذية التشعيع، د. علي أحمد، ص (٥).

(٣) ينظر حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٦)، تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص ٣٣.

(٤) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٤).

[٣] الأشعة الإلكترونية (E.R):

هي الأشعة المنتجة للإلكترونات السريعة، والمتولدة في مولدات (البيتا ترون)، أو من بعض الأجسام المشعة، أو من النوترونات المتأينة، ويسمح فيها بجرعة (١٠ ميجا إلكترون فولت) طبقاً لتوصيات (W.H.O) وتخلّف في المواد الغذائية نشاطاً إشعاعياً غير محسوس ولمدة قصيرة، ومعدوم التغيرات السامة على دهن الغذاء، وتعد مقدرة هذه الإلكترونات المعجلة على النفاذية والاختراق ضعيفة، ما يجعل استخدامها في معالجة الأغذية محدداً.

ويتبين مما سبق أن أشعة (جاما) هي أكثر أنواع الأشعة المستخدمة في معالجة الأغذية نظراً لقدرتها الفائقة على الاختراق والنفاذية في كتل المواد الغذائية لتحقق جميع الأهداف المرجوة من استخدامها[1].

وبعد ما تم بيانه سابقاً ننتقل لبيان الجرعة المستخدمة من الأشعة وهي: «كمية الطاقة الإشعاعية التي يمتصها الغذاء عند تمريره في حقل إشعاعي أثناء المعالجة»[2].

وهي من أكثر العوامل أهمية في تشعيع الغذاء، فكل نوع من الغذاء له جرعة محددة للحصول على النتيجة المرغوبة، وقد لا يحصل التأثير المرغوب إذا كانت الأشعة المعطاة أقل من الجرعة المناسبة، وقد تفسد الجرعة الزائدة الناتج الغذائي إلى حد يصبح معه الغذاء غير مقبول.

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٦)، الإنسان والتسمم الغذائي، ص (٢٢١).

(٢) تشعيع الأغذية / تقنية حفظ الأغذية، ت: نجم الدين الشرابي، ص ٣٣، حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١٠).

وتسمى الوحدة الخاصة بالجرعة المختصة / جراي (Gy) (gray) وهو: متوسط الطاقة التي تمتصها وحدة الكتلة من المادة من الأشعة المؤينة(١).

والجرعة التي ينصح بها حالياً من قبل الدليل الغذائي في منظمة الأغذية والزراعة (FAO)،ومنظمة الصحة العالمية (WHO) للاستعمال في التشعيع للأغذية، لا تتجاوز ١٠٠٠٠ جراي، والتي تكتب عادة ١٠ كيلوجراي، وهي في الحقيقة مقدار صغير جداً من الطاقة يعادل مقدار الحرارة اللازمة لرفع درجة حرارة الماء (^{0}C ٢.٤) ومع هذا المقدار الضئيل من الطاقة؛ يكون تغير الغذاء لدى تشعيعه غير ذي بال، كما يعتبر الغذاء الذي يتلقى هذا المقدار من الأشعة مأموناً في الاستهلاك البشري(٢).

كما أن استخدام جرعات إشعاعية منخفضة جداً، أقل من هذا المقدار، يؤدي إلى تنشيط وإنبات جراثيم بعض الميكروبات، في حين أن الجرعات المنخفضة أو المتوسطة أو المرتفعة تؤدي إلى قتل أو موت الميكروبات ويتوقف ذلك على نوع الميكروب، فمثلاً جرعة بمعدل ٠.٨ كيلو جراي / كافية لقتل فطر (البنسليم) في حين جرعة بمعدل أقل من ٠.٢ كيلو جراي لم تؤدِ إلى قتل الفطر المذكور وهكذا(٣).

وتتوقف جرعة الإشعاع المستخدم في مجال حفظ الأغذية على بعض العوامل وهي:

١- صفات وخواص الغذاء المراد بسترته أو تعقيمه.

٢- مدى التأثير المطلوب الوصول إليه من المعاملة بالإشعاع.

---

(١) ويساوي (الجراي الواحد): جولاً واحداً لكل كيلوغرام، كانت الوحدة القديمة لقياس الأشعة تسمى الراد، ويساوي ٠.٠١ جراي، ينظر: تشعيع الغذاء / تقنية حفظ الأغذية، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٣).

(٢) ينظر المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ت: د. / علي أحمد، ص (٣٣).

٣- طريقة معاملة الغذاء بالإشعاع (بسترة أو تعقيم)، حيث أن جرعات البسترة تتراوح ما بين (٢٠٠.٠٠٠ - ٥٠٠.٠٠٠ راد)، بينما تتراوح جرعة التعقيم المناسب بين [٢ - ٤.٥ مليون راد] أي [٢ - ٤.٥ ميجاراد][١].

وتقسم الجرعات الإشعاعية التي وضعتها الدول والتي سمحت بتشعيع الأغذية إلى ثلاث مجموعات:

الأولى: جرعات منخفضة (١ كيلو جراي)، بهدف القضاء على الحشرات، ومنع انتقال العدوى من الأغذية المصابة بالطفيليات، وخاصة الأغذية ذات الأصل الحيواني مثل لحم البقر والغنم والأسماك.

الثانية: جرعات متوسطة (١ - ١٠ كيلوجراي) وتسمى جرعات البسترة الإشعاعية لإيقاف نمو الكائنات الدقيقة وإطالة فترة التخزين والتسويق لبعض الأغذية تحت ظروف التجميد عن طريق تقليل عدد الميكروبات المسببة للتلف والفساد مثل (البكتريا - الفطريات - الخمائر) والمفرزة للسموم في لحوم الدواجن والسمك.

الثالثة: جرعات مرتفعة من(١٥ - ٥٠ كيلو جراي) لتعقيم لحوم الدواجن وأطعمة المستشفيات ووجبات رواد الفضاء والتي تحتاج لتعقيم كامل ويسمى التعقيم البارد[٢].

ونظراً لأن هذا البحث في معالجة الأطعمة الحيوانية بالأشعة، فقد قننت الدول والتي سمحت بتشعيع الأغذية استخدام جرعات محددة عند معالجة اللحوم بصفة عامة كالتالي:

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، ص (١٩٢)، تشعيع الغذاء / تقنية حفظ الغذاء وسلامته ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٢)، الطريق إلى الغذاء الصحي، ص (٨٦).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع / ت: علي أحمد، ص (٤٠).

٠.١ – ١.٠ كيلو جراي / لمقاومة الديدان الشريطية.

٠.٤ – ١٠.٠ كيلو جراي / لخفض عدد الكائنات الدقيقة وإطالة مدة صلاحية اللحوم للاستهلاك.

١٠ – ٥٠ كيلو جراي / للقضاء على الكائنات الدقيقة.

فتشعيع الأسماك واللحوم والدواجن لحمايتها من التلف البكتيري الذي يسبب التسمم الغذائي من الأغذية الحيوانية المصدر على النحو التالي:

١- تشعع اللحوم بجرعة (٥ – ١٠ كيلوجراي)، وتعبأ دون تلوث.

٢- تشعع الدواجن إلى (٧ كيلوجراي) فتموت السالمونيلا بنسبة ١٠٠٪ وقد تصل الجرعة في الدواجن إلى ٧ كيلوجراي، كما أقرت ذلك منظمة الصحة العالمية (W.H.O).

٣- تشعع الأسماك بجرعة (٢- ٥ كيلوجراي) لقتل الميكروبات المرضة في السمك، وكذلك الأغذية البحرية[1].

وقد تبنت هيئة دستور الأغذية، مواصفة لتشعيع الأغذية على مستوى العالم في العام ١٩٨٣م، وارتكزت المواصفة على نتائج بحوث لجنة الخبرة المشتركة في مجال تشعيع الأغذية (JECFI) المنعقدة بإشراف منظمة الأغذية والزراعة (F.A.O) ومنظمة الصحة العالمية (W.H.O) والوكالة الدولية للطاقة الذرية (IAEA)، وكانت لجنة الخبرة المشتركة في مجال تشعيع الأغذية المنوه بها، قد قدمت البيانات في الأعوام ١٩٦٩م، ١٩٧٦م، ١٩٨٠ م، واستنتجت في العام الأخير أن تشعيع أي سلعة غذائية بمتوسط جرعة إجمالية يبلغ ١٠ كيلوجراي، لا يبدي أي خطورة متعلقة بعلم السموم، ولا يتطلب إخضاعها

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء / ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٩)، حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٦٠).

لأية اختبارات لاحقة، وقد نص في المواصفة أن تشعيع الأغذية حتى ١٠ كيلوجراي لا ينشأ عنه مشكلات معينة،غذائية كانت أو ميكروبية[١].

وبعد بيان أنواع الأشعة والجرعة المستخدمة منها في تشعيع الغذاء، يستلزم معرفة آراء المختصين في مجال علم تشعيع الغذاء، وما هي فوائده المترتبة عليه، وهل هناك أضرار من استخدامها في مجال التشعيع للأغذية، والأدلة العلمية التي تدعم توجهاتهم وآرائهم، وفيما يلي عرض لأقوالهم وأدلتهم في هذه المسألة.

وقبل سرد آراء المختصين نبين موقف الحكومات من الأشعة، وقد يرجع اهتمام الحكومات في العملية التشعيعية للغذاء لأسباب عديدة تتعلق بالخسائر الجسمية التي تتكبدها باستمرار نتيجة إصابة الغذاء بالحشرات والتلوث الميكروبي والتلف، وحالات التسمم الغذائي، كذلك لتجارة المنتوجات الغذائية على المستوى الدولي وما ينبغي لها من مواصفات الجودة العالمية.

وهناك تقريباً ٣٨ دولة تستخدم التشعيع للأغذية بأشعة (جاما) وفي الولايات المتحدة الأمريكية أقرت الحكومة بفوائد التشعيع وسمحت به، وعدد من الدول الأوربية سمحت بتشعيع الأغذية، ووضعت حداً للإشعاع في منتجاتها وأصبحت تطبقه بشكل عملي[٢].

وفي ألمانيا، يباح استخدام الأشعة فوق البنفسجية، لتعقيم الجبن الجاف عند التخزين، ويسمح أيضاً استخدام إشعاع الأغذية غير المباشر بتعقيم الهواء بالأشعة فوق البنفسجية فقط حيث منعت ألمانيا استخدام أنواع الأشعة الأخرى.

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية / سلسلة نشرات الحقائق صادرة عن المجموعة الاستشارية الدولية لتشعيع الأغذية (ICGEI)، ترجمة: نزار أحمد، ص (٧).

(٢) ينظر تشعيع الغذاء / ت: نجم الدين الشرابي، ص ٣٩.

بينما في هولندا تعقم السلع الغذائية بالأشعة (أشعة جاما)، ويتم حتى الآن مناقشة تعقيم بعض المواد الغذائية بأشعة جاما أو بالأشعة الإلكترونية، لأن الوسيلة المستخدمة في حفظ بعض الأغذية هو "أكسيد الايثلين" وهو مركب ضار[١].

كما يتخذ المستهلكون بصفة عامة مواقف متحفظة تجاه ما هو جديد وخاصة إذا كان هذا الجديد يتعلق بالغذاء، فمثلاً ظهرت هذه المواقف المتحفظة عند تقديم تقنية تجميد الأغذية، وهكذا الحال عندما قدمت تقنية حفظ الأغذية بالتشعيع، اتخذ المستهلكون مواقف أكثر تحفظاً بسبب عدم إلمامهم الكافي بهذه التقنية، ومميزاتها العديدة وفوائدها، ولعدم معرفتهم بالفرق بين الأغذية التي تعالج بالتشعيع أو "الأغذية المشععة" والأغذية الملوثة بمواد مشعة " الأغذية المشعة "، وبسبب المفاهيم غير السليمة التي تنطبع لدى العامة من حيث خطورة الإشعاع والتخوف من الآثار المدمرة له[٢].

وقد أجريت العديد من الدراسات خلال العقدين الأخيرين حول مدى تقبل المستهلكين للأغذية المعالجة بالإشعاع، خاصة بعد أن أكدت النتائج السلامة الصحية لهذه الأغذية ومأمونيتها للاستهلاك الآدمي.

وقد بدأت الولايات المتحدة الأمريكية في أواخر الثمانينات في نشر معلومات حقيقية ودقيقة حول تقنية حفظ الأغذية بالتشعيع من خلال الجامعات ومراكز البحوث ومن خلال المنظمات المعنية ومن خلال الإذاعة والتلفزيون والصحف الإخبارية، ثم أجرى استطلاع لرأي المستهلكين لقياس ومعرفة مدى تقبلهم للأغذية المشعة، وأشارت نتائج الدراسة إلى أن ٧٣٪ من المستهلكين يعرفون تقنية تشعيع الأغذية، وأن ٥٤٪ أعربوا عن

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص ٩٩، حقائق حول تشعيع الأغذية، د. نزار أحمد، ص(٧).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية، د. علي أحمد، ص (٩٣)، حقائق حول التشعيع ، ص(٥٥).

تقبلهم للأغذية المشععة، وكان رأي العامة أن المعالجة بالتشعيع ضرورية أكثر في اللحوم والدواجن والأسماك، للقضاء على الكائنات الدقيقة الممرضة في الغذاء(١).

وفي مصر كمثال للدول العربية، أجريت في المركز القومي لبحوث وتكنولوجيا الإشعاع دراسة حديثة عام (١٩٩٦ – ١٩٩٨م) لاستطلاع الرأي حول تقبل المستهلك للغذاء المشعع، وتم اختيار عينة للدارسة تضم (١٠٢٢ فرد) من المتعلمين، منهم (٢١٢) من هيئة الطاقة الذرية المصرية (٨١٠ فرد من غير العاملين بها)، وتبين من نتائج التحليل أن ٦٣٪ من الحجم الكلي يقبلون تقنية تشعيع الأغذية وأن ٥٧٪ وافقوا على تناولها، وبلغت نسبة المقتنعين بفوائد تقنية التشعيع ٧٠٪(٢).

وبعد عرض موقف الدول والحكومات والمستهلكين من الأغذية المشععة، ننتقل إلى بيان موقف العلماء المختصين من الأغذية المشععة، ثم بيان الحكم الشرعي في استخدامها في الأغذية.

انقسم العلماء المختصون بالأغذية المشععة حول إمكان استخدام الإشعاع في الأغذية إلى قسمين:

القسم الأول:

ويمثل الاتجاه الأول، أنه ليست هناك مخاطر مباشرة على صحة المستهلكين لهذه الأغذية المعاملة بالإشعاع، ولكن بشكل غير مباشر من خلال خفض جودة الغذاء ومحتواه من الفيتامينات، أو من خلال نواتج الهدم لمكونات الغذاء بالإشعاع(٣).

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد ص ٩٧، أضرار الغذاء، د. عبدالحميد، ص(٣٠٣).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩٨)، التلوث الغذائي، حسين العروسي، ص(١١٧).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (١٠٣).

وهذا الرأي تبنته المجموعة الاستشارية الدولية لتشعيع الأغذية (ICGEI). ومنظمة الأغذية والزراعة (F.A.O) التابعة للأمم المتحدة، ومنظمة الصحة العالمية (W.H.O)، والوكالة الدولية للطاقة الذرية (IAEA)، وهيئة دستور الأغذية، وبناء عليه أقرت السلطات الصحية وسلطات السلامة في ٣٧ دولة تشعيع الغذاء، وطبقت ٢٤ دولة منها عملية التشعيع، منها: آمريكا، بلجيكا، فرنسا، اليابان، هولندا، كندا، إيطاليا، وروسيا، والأرجنتين، وتشيلي، والصين والفلبين وتايلاند وبنجلاديش والهند وباكستان وإيران وجنوب أفريقيا وغيرها[١].

القسم الثاني:

ويمثل الاتجاه الثاني، أن هناك مخاطر من استعمال الأشعة في تشعيع الأغذية، تتمثل في إمكانية أن يصبح الغذاء ذا فعالية إشعاعية، وأن ضررها أكبر من نفعها متمثلة في حدوث تغير في الصبغات نتيجة لمواد التحلل الإشعاعي، وتبنى هذا الاتجاه أكثر المستهلكين في مستوى العالم[٢]. ويؤكد المختصون أنه من المبكر السماح بتشعيع الغذاء صناعياً[٣].

واستدل كل اتجاه بحجج تؤيد ما ذهب إليه،وفيما يلي عرض لتلك الحجج:

احتج الرأي الأول القائل باستخدام الأشعة لحفظ الأغذية بما يأتي:

أولاً: أثبتت الدراسات والبحوث والاختبارات التي أجريت خلال العقود الثلاثة الماضية حول السلامة الصحية ومأمونية الأغذية المعالجة بالتشعيع والتي لم يسبق أن أجريت على أية طريقة أخرى لمعالجة الأغذية، وكانت هذه الدراسات مستفيضة، أن

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١٧٩)، تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٥٨).

(٢) تشعيع الغذاء، ت: د. نجم الدين الشرابي، ص (٤٨).

(٣) المرجع السابق.

الأغذية المعالجة بالتشعيع صحية ومأمونة للاستهلاك الآدمي، وذلك بناءً على الضوابط التالية:

(أ) عدم اكتساب العناصر المكونة للغذاء أي نشاط أو فعالية إشعاعية، وحيث إنه يوجد مستوى معين من النشاط الإشعاعي الطبيعي في الأغذية لا يمكن استبعاده ويقدر بحوالي (١٥٠ – ٢٠٠ بيكريل)[1]، فقد أوضحت نتائج البحوث والدراسات المستفيضة التي أجريت في هذا الشأن أن عمليات تشعيع الأغذية باستخدام أشعة جاما، أو أشعة أكس، أو الإلكترونات المسرعة من مصادر إشعاعية معينة، تحت ظروف محكومة وبمستويات الطاقة التي حددتها الجهات المعنية، لا يترتب عليها تكوين أي مواد ذات نشاط إشعاعي، ولا تضيف أي إضافات ملموسة إلى النشاط الإشعاعي الطبيعي الكائن بالمواد الغذائية[2]، ويعزى ذلك إلى أن طاقة مصادر الأشعة المؤينة المستخدمة في تشعيع الأغذية دون مستوى الطاقة اللازمة لتنشيط مكونات الغذاء كي تصبح ذات فعالية إشعاعية، بمعنى أن طاقة إشعاع المصادر المستخدمة في حفظ الأغذية تعتبر أقل من الطاقة اللازمة لحدوث فعالية إشعاعية، أو نشاط إشعاعي للمواد التي تتعرض لها، أي أنها لا يمكن أن تحيل الغذاء فتجعله ذا فعالية إشعاعية. كما وأن التقدم التكنولوجي في تصنيع هذه المصادر يمنع إمكانية حدوث أي تلوث إشعاعي عند استخدامها في تشعيع الأغذية، حيث إن هناك فرق بين اصطلاحي "غذاء مشع" وبين "غذاء مشع" أوله فعالية إشعاعية[3]، فالأغذية المشععة أو المحفوظة

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٤٥)، غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، ص (١٠١).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ت: د. نزار أحمد، ص (١١).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩٠).

بالتشعيع هي تلك التي عولجت على نحو مقصود بأنواع معينة من الطاقة الإشعاعية لحفظها، أما الأغذية المشعة ذات الفعالية الإشعاعية، فهي تلك التي أصبحت ملوثة بمواد ذات مفاعلات نووية، حيث تعتبر ضارة جداً بصحة الإنسان وهو تلوث مميت، ليس له صلة إطلاقاً بالأغذية المشعة التي عولجت عن قصد لحفظها أو لأغراض أخرى[(١)].

(ب) اختبارات السمية والتي تم إجراؤها على الغذاء المشعع، فمن المعلوم لدى المختصين، أن عملية تشعيع الأغذية مثلها مثل طرق الحفظ الأخرى تؤدي إلى حدوث تغيرات كيماوية في مكونات الأغذية، ولكن هل هذه التغيرات الكيماوية التي تحدث في الأغذية المعالجة بالتشعيع ضارة بصحة الإنسان، بمعنى هل هناك احتمال أن تكون مواد سامة، أو مواد من شأنها أن تحدث طفرات أو مواد لها تأثيرات سرطانية، هذا هو المقصود باختبارات السمية[(٢)]، وفي العادة يتم عند معالجة الأغذية بالتشعيع حدوث تغيرات كيماوية ضئيلة جداً، ويتبين ذلك في أن كمية الطاقة المختصة في الغذاء المعرض لجرعة قدرها ٥٠ كيلو جراي، هي أقصى جرعة يمكن استعمالها في تعقيم الأغذية[(٣)]، وتعادل فقط (١١ كالوري) لكل جرام من الغذاء، ولم يثبت علمياً أن أياً من تلك التغيرات تشكل ضرراً أو خطورة على الصحة العامة، فقد وجد أن منتجات التحلل الإشعاعي، كالجلوكوز وحمض الفورميك والأستيالدهيد وثاني أكسيد الكربون، منتشرة وشائعة وأنها معروفة وموجودة في الأغذية بصورة طبيعية، وأنها قد تكون أيضاً بفعل المعاملات

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٩١)، أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٥)، التلوث الغذائي، د. حسين العروسي ن ص (١٨٠)، تلوث البيئة، د. محمد عامر، ص (٢٧٧).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩١).

(٣) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ت: د. نزار أحمد، ص(١٠).

الحرارية، وهذا ما أثبتته التحليلات الكيماوية الدقيقة جداً والتي أجريت بهدف عزل منتجات التحلل الإشعاعي[١].

كذلك أجريت الاختبارات على حيوانات التجارب وذلك لعدة أجيال متعاقبة وهي مما تعرف بالاختبارات طويلة الأجل، غذيت فيها هذه الحيوانات بأغذية معالجة بجرعات عالية جداً من الإشعاع تصل إلى ٧٠ كيلوجراي ولم يلاحظ أي تأثيرات ملحوظة في الحيوانات خلال مراقبتها طوال تسعة أجيال متعاقبة، ولم يكتف لتقرير هذه الحقيقة بالدراسة على حيوانات التجارب، وإنما أجري العديد منها على الإنسان (أفراد ومتطوعين) في جامعة كولورادو، وفي معامل البحوث الطبية بالجيش الأمريكي، وثبت منها عدم وجود آثار ضارة على صحة الإنسان[٢].

ثانياً: أثبتت البحوث العلمية والدراسات التي أجريت على مدى الأربعين سنة الماضية، أن معالجة الأسماك والأغذية البحرية الأخرى بالإشعاع، في حدود الجرعات المعروفة باسم جرعات (البسترة) لا تؤثر تأثيراً يذكر على المكونات الأساسية لها كالبروتينات، ونحوها[٣]، وقد أجريت العديد من البحوث على القيمة التغذوية للأغذية المعالجة بالتشعيع والتي أخذت في الاعتبار، محتوى هذه الأغذية من الدهون من الفيتامينات ومدى ثباتها والاستفادة منها، ومحتوى هذه الأغذية من الدهون ومن

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٦)، حفظ الأغذية، د. الجندي، ص(٤٤).

(٢) علوم وتصنيع الأغذية، د. محمد أبوطور، ص (٥٥)، الغذاء والتغذية، د. ياور سلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (٢٧٠)، تلوث البيئة، د. حسين العروسي، ص(١٨٠)، غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، ص(١٩)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة ، د. أحمد عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٩١).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٦١).

الأحماض الدهنية الأساسية وكمية البروتين، والأحماض الأمينية الأساسية ومعدل الهضم، ومعدل التحول الغذائي للدهون والبروتينات والكربوهيدرات، ومدى الاستفادة منها والطاقة الناتجة عنها، وخلوها من المواد المضادة للتغذية، وقد أوضحت هذه الدراسات والبحوث أن التشعيع لا يؤثر على القيمة التغذوية للأغذية، بأكثر مما تحدثه طرق التصنيع، والحفظ الأخرى، والمتبعة لتحقيق الغرض ذاته[1].

ثالثاً: قيام العديد من المنظمات الدولية والمؤسسات الوطنية بتقويم السلامة الميكروبية للأغذية المشععة، فاتضح أن معظم الميكروبات المرضة تعتبر غير مقاومة للتشعيع، فجرعة إشعاعية قدرها ٥ كيلو جراي فقط تستطيع أن تقضي تماماً على الميكروبات المكونة للجراثيم باستثناء القليل منها، والموجودة في الأغذية[2]، والتي لها أهمية خاصة كمسببات المرض للإنسان، وقد أكدت صحة ذلك اللجان

الوطنية المستقلة في كل من الدانمارك والسويد والمملكة المتحدة وأمريكا وكندا وغيرها[3].

رابعاً: إن من المميزات الهامة لتشعيع الأغذية، أو لحفظ الأغذية بالتشعيع هو قدرة الإشعاع على إبادة وتحطيم الكائنات الدقيقة المفسدة والممرضة الموجودة بالغذاء دون رفع درجة حرارته، ومما يساعد على ذلك قدرة الإشعاع على الاختراق والنفاذ إلى أماكن وجود الميكروبات بين أنسجة المادة الغذائية عند تشعيع الأحجام الكبيرة من الغذاء، وتشكل

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٢).

(٢) ينظر: تشعيع الأغذية، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٥٥).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء، والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٦)، التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص ١١٧، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٩١)، حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩٣).

البكتريا والفطريات والفيروسات والطفيليات المجموعات الرئيسية التي تسبب فساد الأغذية وحوادث التسمم الغذائي والأمراض المنقولة للإنسان عن طريق الغذاء[١].

نوقش: أن الفيروسات والتي تشكل خطورة بالغة على صحة الإنسان وتنتقل إليه عن طريق الأغذية، وتسبب أمراض الكبد ونحوه،من أكثر الكائنات الحية الدقيقة المقاومة للإشعاع، حيث تتحمل هذه الفيروسات درجات عالية من الأشعة المؤينة، تتراوح ما بين ٣٠إلى ٥٠كيلو جراي، وهي تفوق النسبة المسموح بها عند تشعيع الغذاء وهي نسبة ١٠ كيلو جراي[٢]، وإذا فاقتها فهي مضرة لا يصح استخدامها، حيث أن زيادة الجرعة تؤدي إلى حدوث تغيرات غير مرغوبة في الغذاء وتنتفي الفائدة من استخدام الأشعة.

خامساً: تقييم تأثيرات التشعيع على الغذاء نفسه وعلى الأحياء والمواد الأخرى التي يمكن أن تلوث الغذاء، والأهم من ذلك تأثيره على صحة المستهلكين، وهو الأساس الذي ارتكزت عليه القرارات حول قبول الغذاء المشعع، سواء أكانت هذه القرارات اختباراً شخصياً من المستهلك أم قرارات حكومية سياسية، وإذا لم تتفوق فوائد التشعيع بوضوح على أضراره فإن تشعيع الغذاء لا يستحق الموافقة.

وفيما يلي عرض لأهم فوائد تشعيع الغذاء،فمنها:

١- إطالة مدة حفظ الأغذية، وفترة تخزينها، وخفض الفاقد بالتلف والذي يصل إلى ٦٠٪[٣].

٢- مقاومة الحشرات ومسببات الأمراض في الغذاء من فطريات وطفيليات وميكروبات[٤].

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع/ د. علي أحمد، ص (٢٨).

(٢) ينظر: تشعيع الغذاء، ص (٤٠).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٤).

(٤) ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

٣- عدم الحاجة إلى تبريد الغذاء أثناء الحفظ عند إجراء عملية التعقيم البارد[(١)].

٤- وقف النشاط الأنزيمي وتحسين الهضم كما في اللحوم، وذلك بتكسير المثبطات.

٥- تشعيع الأسماك واللحوم والدواجن لحمايتها من تلف البكتيريا الذي يسبب حالات التسمم الغذائي[(٢)].

٦- خفض مستوى النيتريت المضاف للحوم، فيخفض بذلك أحد مسببات الأمراض، كما يساعد التشعيع على عرض اللحوم دون تبريد وعلى نعومة اللحوم[(٣)].

٧- منع الفساد الذي قد يصيب الدواجن داخل غرف التبريد بفعل بكتيريا (السالمونيلا) مثل ظهور نكهة غريبة، والتبقع باللون الأخضر[(٤)].

٨- إحداث بعض التغيرات المرغوبة في الغذاء حيث تؤدي إلى تطرية بعض الأغذية[(٥)].

٩- إعداد منتجات غذائية من اللحوم والدواجن والأسماك جاهزة للأكل، وذلك باستخدام جرعات عالية من الأشعة المؤينة، وتسمى هذه العلمية "بالتعقيم البارد" أو اصطلاح "التعقيم الإشعاعي" وتتضمن تعريض تلك المنتجات بعد معاملتها بالحرارة وتعبئتها في عبوات محكمة القفل لجرعات عالية من الأشعة المؤينة؛ للقضاء على الميكروبات لتحقيق التعقيم التجاري، وتقدر الجرعة الإشعاعية للتعقيم من بين ٣٠-٧٠ كيلوجراي، فتخزن بعد ذلك لفترات طويلة (عدة سنوات) على درجات حرارة الجو

---

(١) ينظر: حفظ الغذاء بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (١١).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ت: نزار أحمد، ص (٧).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (٣٠٣).

(٤) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي، د. سمير غنيم، ص (٢٤٥).

(٥) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٣).

العادية بشرط عدم حدوث عيوب بمواد التعبئة، مما يؤدي إلى الحصول على منتجات من اللحوم والدواجن والأسماك، ذات قيمة تغذوية لا بأس بها وأقرب ما تكون للأطعمة الطازجة مع إمكانية حفظها في البلاستيك بعبوات كبيرة الحجم، وهو ما لا يمكن فعله في حالة التعقيم الحراري[١].

وقد أجازت هولندا تعقيم الأغذية التي تقدم للمرضى في المستشفيات بجرعة متوسطة تصل إلى ٧٥ كيلو جراي، كما أجازت دولة جنوب أفريقيا تسويق اللحوم المعاملة بنفس الجرعة[٢].

١٠- القضاء على بعض حالات التسمم الغذائي، والذي يشكل مصدر تهديد واسع الانتشار لصحة الإنسان، حيث تشير الدراسات التي أجراها مركز مكافحة الأمراض (CPC) في الولايات المتحدة الأمريكية أن أمراض التسمم الغذائي التي تسببها البكتيريا المرضة كالسالمونيلا، قد أدت إلى وفاة ٧٠٠٠ نسمة سنوياً، وتسبب من (٢٤- ٨١ مليون) حالة إصابة بأمراض الإسهال ونحوها[٣]، كما أن الخسائر الاقتصادية المرتبطة بأمراض التسمم الغذائي مرتفعة وتقدرها إدارة الأغذية والعقاقير(FDA) الأمريكية فيما بين ١٧.٥ بليون أمريكي[٤].

١١- القضاء على ميكروبات (السالمونيلا) في الدواجن حيث تتعرض الدواجن أثناء خطوات إعدادها وتجهيزها للتلوث بأنواع مختلفة من الميكروبات المفسدة والممرضة

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٦٩).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٧٠).

(٣) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية / سلسلة نشرات الحقائق الصادرة عن المجموعة الدولية الاستشارية لتشعيع الأغذية، ترجمة / نزار احمد، ص (٧).

(٤) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

والمسببة للتسمم الغذائي، وتعتبر ميكروبات (السالمونيلا)، من أخطر الميكروبات المرضة وأكثرها انتشاراً في الدواجن، حيث وجد أن نسبة وجود هذه الميكروبات في الدواجن، تتراوح ما بين ٢٥ إلى ٦٥٪ من إجمالي الدواجن المذبوحة والمجهزة للبيع، وأن معدل إصابة الدواجن بهذه الميكروبات في تزايد مستمر تقريباً في جميع دول العالم، وقد أكدت الدراسات وجود ميكروبات السالمونيلا حتى في الدواجن المجمدة والمخزنة تحت ظروف التجميد (- ١٨ م°) بعد تسعة أشهر من التخزين، لذا فقد اهتم الباحثون اهتماماً كبيراً بمعالجة الدواجن المذبوحة، والمجهزة للبيع، سواء كانت مبردة أو مجمدة بالإشعاع لإزالة هذه الميكروبات الخطيرة على صحة الإنسان وغيرها من الميكروبات الضارة[1].

١٢- أثبتت البحوث والدراسات، نجاح استخدام الإشعاع في حفظ الأسماك والأطعمة البحرية الأخرى، حيث يتم إطالة الفترة التخزينية للأسماك الطازجة تحت ظروف التبريد (صفر-٢م)، ويتم إزالة الميكروبات المرضة، والجراثيم الموجودة بالأسماك الطازجة أو المجمدة أو منتجات الأسماك المجففة مثل علائق الأسماك أو مركزات بروتين السمك مثل الطفيليات والحشرات، وإعداد منتجات أسماك معقمة تعقيماً كاملاً ومن ثم التوسع في توزيع وتسويق الأسماك الطازجة، ووصولها إلى الأماكن البعيدة عن مصادر الصيد في حالة جيدة والاستفادة العالية من موارد الثروة السمكية،وتحسين وثبات جودة الأسماك[2].

١٣- المشاركة في التجارة العالمية للأغذية الإقليمية والدولية، حيث يعتبر عدم مقدرة الدول للإيفاء بالشروط المحددة في قوانين الحجر والصحة العامة عائقاً تجاه التبادل

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٤٩).

(٢) ينظر:المرجع السابق، ص (٥٥).

التجاري فيما بين الدول، فقد حظرت بعض الدول كأمريكا واليابان استخدام مواد تبخير في الأطعمة بسبب مخاطرها الصحية، وفي المعالجة التشعيعية فرصة لهذه الدول للمشاركة، لكونها بديل عن المعالجات الأخرى الضارة[١].

سادساً: انتشار منشآت تشعيع الأغذية، فهناك اليوم حوالي ١٦٠ منشأة لتشعيع صناعي (بأشعة جاما) - تعمل في أنحاء العالم - تعالج الأغذية[٢].

نوقش: أن هذه المنشآت الصناعية تعالج الأغذية في عدد محدود منها، إضافة إلى تشعيع أنواع أخرى من المنتوجات، حيث تستخدم معظم أماكن التشعيع هذه التعقيم التجهيزات الصيدلانية والطبية التي تطرح بعد استعمالها لمرة واحدة، وتستخدم كذلك لمعالجة مواد غير غذائية، مما يدل على عدم حصر هذه المنشآت على الأغذية فقط، وكونها محدودة، مما يبطل القول بانتشارها[٣].

سابعاً: أن الأغذية المحفوظة بالتشعيع أصبحت الآن معروضة ومطروحة للبيع في الأسواق الكبيرة وفي أسواق التجزئة في العديد من الدول كالولايات المتحدة الأمريكية، والمجر، وهولندا وفرنسا وتايلاند وبنجلاديش وجنوب أفريقيا[٤]، وقد بيعت بنجاح تام بعد إلصاق البطاقات عليها والتي توضع أنها معالجة بالتشعيع، ولم يبد المستهلكون أي اعتراض لشراء هذه المنتجات المعالجة بالتشعيع[٥].

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١٤).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٣١).

(٣) ينظر:تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٤).

(٤) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩٩).

(٥) ينظر: حقائق حول التشعيع، ص (٣٢).

ثامناً: سلامة التجارب التي أجريت على الإنسان في الصين كمثال، حيث تم فيها إطعامه أغذية مشععة، وفي مطلع عقد الثمانين تمت تجارب على متطوعين استخدمت فيها بعض مواد غذائية مشععة أطعمت لأكثر من ٤٠٠ شخصاً تحت ظروف مسيطر عليها لمدة ٧ حتى ١٥ أسبوعاً، وتركزت إحدى نقاط البحث على إمكانية التغيرات في الصبغيات، وبالأخص الانحرافات الصبغية، ولم يكشف عن وجود أي فروق، وكان تواجد الصبغيات طبيعياً، وللقيمة الإجمالية للخلايا ذات التعدد الصبغي للأفراد المشتركين بالتجارب[1].

كما أكدت اختبارات التغذية المكثفة صحة هذا الاستنتاج، فقد جرى خلال العشرين سنة الماضية إطعام حيوانات التجارب وجبات مشععة بجرعات ما بين ٢٥ و ٥٠ كيلوجراي، في الكثير من المعاهد ذات الصلة ببحوث الغذاء والأدوية والعقاقير في النمسا واستراليا وكندا وفرنسا وألمانيا واليابان وسويسرا وبريطانيا وأمريكا، فلم يلحظ نشوء تشوهات وراثية يتم انتقالها من جيل لآخر ولا تشوهات أو عملقة في الأجنة ولا تشكل السرطانات التي يمكن أن تعزى لاستهلاك الوجبات المشععة[2].

واستدل أصحاب الاتجاه الثاني والقائلون بمنع استخدام الأشعة لحفظ الأغذية بما يلي:

أولاً: التكاليف الباهظة لمعالجة الغذاء بالإشعاع، فالكميات من هذه الأطعمة والتي تعامل بالإشعاع في مختلف البلدان تعد قليلة نسبياً بالمقارنة بالأغذية غير المعاملة بالإشعاع، ففي اليابان ينتج ١٠ آلاف طن من أحد أنواع الأغذية في السنة، يعامل منها بالإشعاع ٨٠طن فقط سنوياً، وفي بريطانيا ينتج ٣٠ ألف طن، يعامل منها ١٢٠٠ طن فقط سنوياً، وعلى مستوى العالم يعامل سنوياً حوالي ٢٥٠ ألف طن من هذا الغذاء

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٤).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٨٩).

بالإشعاع، حيث تحتاج معاملة ألف طن سنوياً بالإشعاع بجرعة ٢.٥ ميجاراد إلى ٢٠٠ ألف كيوري من الكوبالت، ويتباين سعر الإشعاع ما بين البلدان وبعضها طبقاً لوفرة إمكانيات الإشعاع، إلا أن الإمكانيات الاقتصادية الكبيرة تحول دون معاملتها بالإشعاع في الكثير من الدول، حيث إن دفعة الإشعاع المستخدمة لحفظ أحد الأغذية كالحليب مثلاً يصل إلى ٨٠٠٠٠٠ راد وهي كبيرة جداً، وتقدر تكلفة تشعيع الغذاء بين ٠.٠٢ و ٤٠ دولار أمريكي لكل كيلوغرام وتختلف التكلفة حسب جرعة الأشعة، وحجم ونوع المنتج المراد تشعيعه وكفاءة منبع الإشعاع، إلى جانب تكلفة نقل الغذاء من وإلى منشأة التشعيع، والتعبئة الخاصة به وتكلفة التصنيع اللاحقة به، ويقدر إقامة منشأة تشعيع ذات اتساع يسمح بتشغيل اقتصادي بعدة ملايين من الدولارات[١].

ناقش أصحاب الاتجاه الأول هذه الحجة من وجوه:

١ - من المعلوم أن أي معاملة تجري على الأغذية سوف تضيف تكلفة إلى إنتاجه، ولكن معالجة الغذاء بأي من الطرق المعروفة، والمستخدمة في المعالجة تكمن في التوازن بين تكلفة أي معالجة، وبين الفوائد والمنافع التي تجلبها هذه المعالجة للمستهلكين، من خلال عوامل عديدة، أهمها تقليل الفاقد من هذا الغذاء ليصبح متوفراً بكميات كبيرة خلال مدى الصلاحية، وتواجد الغذاء أطول فترة ممكنة بالسوق على مدار فصول السنة، ومن خلال تحسين جودة الغذاء من الناحية الميكروبيولجية، وجعله مأموناً خالياً من الميكروبات المرضة، ومن خلال تسهيل عمليات التجارة في هذا الغذاء، كذلك تكلفة التشعيع المنخفضة مقارنة بغيرها[٢].

---

(١) ينظر: الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (٢٧)، أضرار الغذاء/ د.عبدالحميد محمد، ص (٣١٣).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد ص (٩٤).

٢- إن الخسائر الاقتصادية المرتبطة بأمراض الغذاء والتسمم الغذائي التي تحدثها البكتريا وغيرها، تكون مرتفعة، وتتضاءل تكلفة التشعيع أمام السلامة الصحية للغذاء[١].

٣- أن تكلفة تشعيع ١ كيلوجرام من الدواجن بجرعات متوسطة، تتراوح ما بين (٠.٠٣ - ٠.٠٤) دولار أمريكي أي أن تكلفة تشعيع الطن من الدواجن بجرعة قدرها ٣ كيلوجراي، يتراوح ما بين (٣٠-٤٠-) دولار أمريكي، أما في حالة استخدام جرعة تشعيع مرتفعة، فيتراوح تكلفة الطن من(١٠٠-٢٥٠) دولار أمريكي[٢]، وهذه التكاليف تعتبر اقتصادية وتنافس البدائل الأخرى للمعالجة التشعيعية المستعملة في عملية الحفظ، وتختلف من بلد إلى آخر حسب ظروف كل بلد، وفيما يتعلق برأس المال الثابت الموظف في إقامة منشأة نموذجية لتشعيع الأغذية - من حيث المباني ومصدر التشعيع، نجد أنه يتراوح ما بين (١-٣ مليون) دولار أمريكي، ويتوقف ذلك على حجم المنشأة وطاقة مصدر التشعيع وعدة عوامل أخرى، وتقع هذه التكلفة في نطاق تكاليف مصانع الأغذية والتي تعمل بتقنيات أخرى، ومثال ذلك: أن تكلفة إقامة مصنع لتعقيم الأغذية يعمل بطريقة المعالجة بالحرارة العالية لإنتاج الحليب المعقم ومعالجة السوائل الأخرى بطاقة معتدلة تبلغ حوالي(٢ مليون) دولار أمريكي وأن تكلفة مصنع لحفظ الأغذية بالتشعيع يبلغ حوالي (١ مليون دولار) أمريكي، فهذه التكلفة نسبية[٣].

ثانيا: أن الأضرار المترتبة على عملية تشعيع الغذاء كثيرة، وفيما يأتي ذكر بعض منها:

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٩٥).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٢).

١- تلحق الأشعة ببعض الأغذية نكهة غير مرغوبة، كما يحدث عند تشعيع اللحم، ويخفف من هذه النكهة في اللحوم إذا شععت وهي مجمدة، وليس هناك حتى الآن طريقة تكفل منع تكون النكهة غير المرغوبة في نواتج الألبان المشععة، وتخف باستعمال مقادير أقل من الأشعة[١]، ويمكن للأشعة المؤينة عند مستويات الطاقة العالية أن تجعل بعض مكونات الغذاء نشطة إشعاعياً ولا تحدث هذه التفاعلات تحت مقدار محدد من الطاقة[٢].

٢- أن التشعيع له تأثير مباشر وغير مباشر على الدهون في الأغذية، وكلاهما يؤدي إلى تكوين جذوراً حرة في الغذاء، حيث إنه بعد التشعيع وخلال فترات التخزين، نجد أن هذه الأصول الحرة تتفاعل مع الأكسجين وتتكون "الهيدروبيركسيدات"، والتي ينتج عنها العديد من المركبات الأخرى والتي تشمل الكحول والألدهيدات وإسترات الألدهيد والهيدروكربونات، والأحماض الهيدروكسية...، وغيرها من المركبات الناتجة عن تحلل الدهون، والتي تختلف نسبتها حسب نوع الأحماض الدهنية الموجودة في تركيب الدهون، ومقدار جرعة التشعيع، ودرجة حرارته ووسطه، ومدة الحفظ بعد التشعيع[٣]، وقد ثبت أن تكون مثل تلك المركبات يؤدي إلى إحداث تغيرات غير مرغوبة في الدهون وربما تكون ضارة[٤].

٣- تكون مركبات الأكسدة في الأطعمة المشععة والمحتوية علي الكوليسترول فقد وجد أن تعريض مسحوق البيض المحتوي على نسبة عالية من الكوليسترول، إلى جرعة ٥كيلوجراي، في وجود الأكسجين إلى إحداث أكسدة له، وتكوين مركب (هيدروكسي

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، تقنية حفظ الغذاء، ت: نجم الدين شرابي، ص (٣٣).

(٢) ينظر: حقائق حول التشعيع، ص (٣٧).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٢٤-٢٥).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٦)، حفظ الأغذية، للجندي، ص (١٦٨).

كوليتسرول – ٧)،كـذلك أكسدة الكوليسترول الموجود في الدواجن عند تعريضها للإشعاع، ويتكون مركب (٧ كيتوكوليسترول)، وهي مركبات سامة[١].

٤- يؤثر التشعيع على الفيتامينات في الأغذية، حيث تعد الفيتامينات من أكثر المواد الكيماوية حساسية لمعظم طرق الحفظ ومنها الحفظ بالتشعيع، وتختلف مدى حساسيتها للتشعيع حسب نوع الفيتامين، ونوع المادة الغذائية الموجود بها، ومقدار الجرعة المستخدمة في التشعيع وظروف التشعيع، وقد وجد من الدراسات والبحوث أن فيتامين (ب١) هو أكثر أفراد مجموعة الفيتامينات الذائبة في الماء حساسية للإشعاع، يليه فيتامين (جـ) الذي يتحول إلى حمض بفعل الأشعة ومركبات أخرى، ثم فيتامين (ب ٢) والمسمى (الريبوفلافين)، وفيتامين (B12)، والبيتومين، وقد وجد أن أكثر أفراد مجموعة الفيتامينات الذائبة في الماء مقاومة للإشعاع هو (حمض الفوليك)، ثم النياسين، (حمض البانتوثينك). أما بالنسبة لمجموعة الفيتامينات الذائبة في الدهون، فقد وجد أن فيتامين (هـ) يعتبر من أكثر هذه المجموعة مقاومة حساسية للإشعاع، ويليه فيتامين (أ)، ثم فيتامين (د)، وأكثر أفراد هذه المجموعة مقاومة للإشعاع هو فيتامين (K)، حيث وجد أنه يمكن أن يقاوم جرعات تصل إلى (٥٠ كيلوجراي)[٢].

٥- يؤدي التشعيع للأغذية إلى خفض بعض الأحماض الأمينية في البروتينات، وإلى تفكك الروابط الهيدروجينية، وتكوين أجزاء بروتينية صغيرة الحجم، ويؤدي إلى انخفاض لزوجتها بالنسبة للبروتينات الليفية، ،على زيادة لزوجة البروتينات الكروية،

---

(١) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع د. علي أحمد، ص (٣٨)، حفظ الأغذية، د. محمد الجندي، ص(١٦٨).

ويحدث التأثير الإشعاعي نتيجة الأصول الحرة، فتتفاعل مع المواد الموجودة في الغذاء مؤدية إلى حدوث تغيرات فيها[١].

٦- تؤثر الأشعة على الكربوهيدرات، فهي تزيد من قابليتها للتجمع والتبقع باللون البني وانفصال الجزئيات وانخفاض لزوجة النشا[٢].

٧- تحرض الأشعة على تكسير جزئي الجلوكوز وظهور مشتقات متعددة، ويصبح السليوز قابلاً للذوبان[٣].

٨- تغير لون وطعم ورائحة وجودة السلع الغذائية المعاملة بالإشعاع، حسب السلعة ذاتها وحسب جرعة الإشعاع، فاللبن المعامل بمقدار ٠.١٥ كيلوجراي يتغير طعمه، كما أن تشعيع اللحم حتى ١١ كيلوجراي يظهر أضراراً حسية، كذلك لحوم الدواجن المعاملة حتى ٥ كيلوجراي أظهرت تغيرات في الطعم عند التجميد، حيث يتغير الطعم نتيجة لأكسدة الدهون[٤].

٩- تحرر أصول (شوارد حرة) نشطة كيماوياً أثناء الإشعاع ذات عمر قصير.

١٠- تأثر بعض مواد التعبئة كالسيلولوز بالإشعاع، حيث تعد أغلفة السجق غير مخصصة للإشعاع لتأثرها به[٥].

١١- زيادة إنتاج سموم بعض الكائنات الدقيقة عند رفع جرعة الإشعاع اللازمة لضمان قتل الميكروب، وخاصة عند التلوث بالسالمونيلا[٦].

---

(١) ينظر حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (١٩).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٧).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٠٨).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٣).

(٥) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٥٥)، الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، ص (٢٧).

(٦) المرجع السابق، ص (٢٦).

١٢- تنتقل إلى اللحوم مواد مشعة أثناء التشعيع الخاطئ للسلع الغذائية، فالجرعة اللازمة للتعقيم الكامل تغير من الخواص الظاهرية والغذائية للغذاء، كما أن الجرعة الأقل والمستخدمة لبسترة اللحوم تؤثر على البكتريا ولا تؤثر على الإنزيمات فلا تمنع التلف الإنزيمي، وينشأ طعم غير مستحب نتيجة للتغيرات في تركيب الغذاء[١].

ثالثاً: إن طريقة معالجة الأغذية بالأشعة، محاولة لتصحيح الصناعة الذرية، ولا يخفى ما فيها من خطورة وضرر[٢].

نوقش: إن هذا الدليل ضعيف، لأن المواد الإشعاعية والمعالجة بالأشعة تستعمل باتساع في تشخيص ومعالجة الأمراض، وإذا كان كذلك، ينتفي الإدعاء بكونها مجرد تصحيح للصناعة الذرية[٣].

رابعاً: إن معالجة الطعام بالأشعة، يمكن أن يؤدي لخفض نسبة البكتيريا النافعة في الطعام والتي بدونها يصبح الطعام غير ملائم للاستهلاك، كما في تشعيع الألبان[٤].

نوقش: إن هناك جرعات محددة لمعالجة الطعام بالأشعة، وهناك ضوابط وإجراءات مشددة وصارمة من أجل منع زيادة الأشعة عن المقدار المسموح به من الجهات المعنية، وإذا كان الأمر كما ذُكِر، فإن هذه الأشعة تقتل البكتريا المسببة للتلف في الأطعمة دون أن تتعرض للبكتريا النافعة، حيث أن البكتريا أنواع وليست نوعاً واحدا[٥].

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٥٥)، الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف.

(٢) ينظر: غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، د. توم ساندرز، ص (١٠١).

(٣) ينظر: تشعيع الغذاء، د. نجم الدين الشرابي، ص (٥٥).

(٤) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١٤).

(٥) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٨٥).

خامساً: ليست هناك أي وسيلة لمعرفة ما إن كان الطعام قد تعرض للإشعاع أو لا، ولا توجد طرق عامة رسمية للكشف عن الأغذية المعالجة بالإشعاع[(١)].

نوقش: أن قصور طرق التحاليل المختلفة من التفرقة بين الأغذية المشععة ومثيلاتها غير المشععة لا تنف وجود تحاليل أخرى تؤكد عدم حدوث تغيرات غريبة غير مألوفة نتيجة معالجة الأغذية بالإشعاع[(٢)].

سادساً: اختلاف وجهات النظر للمستهلكين بين مؤيد لاستخدام مثل تلك الأشعة في معالجة الأغذية، ورافض لها، فقد اتضح أن معظم المستهلكين يرفضون أي معالجة ترتبط بالطاقة النووية، وذلك لأسباب صحية وسياسية وبيئية، فقد اتضح أن ٧٥٪ من المستهلكين في أحد الدول الأوروبية (ألمانيا) للحم الدواجن، يرفضون الدجاج المعامل بالإشعاع[(٣)].

نوقش من وجهين:

١ - عدم التسليم بأن معظم المستهلكين يرفضون الغذاء المشع، بل هناك إقبال كبير على الغذاء المشع في كثير من الدول الأوروبية وعلى رأسها (أمريكا)، وقد وضعت حداً مسموحاً به من الإشعاع في منتجاتها، وأصبحت تطبق بشكل علمي، وكذلك في غيرها من الدول كفرنسا، إيطاليا وبلجيكا ونحوها[(٤)].

٢ - إن جميع وسائل الحفظ، لا يمكن أن تمنع المخاطر الصحية المترتبة عليها سواء كان ذلك باستخدام المعالجة الحرارية أو الحفظ بالمواد الحافظة أو غيرها[(٥)].

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الغذاء، ص (٢١)، تشعيع الغذاء، نجم الدين الشرابي، ص(٤٤).

(٢) ينظر حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (١٠٨).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٠٤).

(٤) ينظر: حقائق تشعيع الأغذية، ص (١٩).

(٥) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: د. علي أحمد، ص (٣٢).

سابعاً: إن التعرض المتكرر لجرعات منخفضة من الإشعاع الذري له تأثير ضار، فكل جرعة إشعاعية حتى ولو كانت أقل ما يمكن قد تؤدي إلى ضرر ما، وإن كان يصعب قياس الضرر الناجم عنها بالوسائل المتاحة، حيث إن مجموع التأثيرات البيولوجية الناجمة عن الإشعاع قد تؤدي إلى نتائج عكسية وربما حادة أو مزمنة[١].

نوقش: أنه لم يثبت علمياً أن هذه التأثيرات تشكل ضرراً أو خطورة على الصحة العامة، في حال تناول مثل هذه الأغذية المعالجة بالإشعاع.

ثامناً: ليس هناك معرفة كافية عن الآثار طويلة الأمد للإشعاع في الأطعمة[٢].

نوقش من وجوه:

١- إن عملية تشعيع الغذاء لا يمكن أن تزيد مستوى الفعالية الإشعاعية الطبيعية الموجودة أصلاً في الغذاء، مهما كان مقدار الجرعة الممتصة وطول مدة المعالجة، ولكن يمكنها من خلال تغيير البنية الجزئية منع انقسام الخلايا الحية البكتيرية، وصرحت لجنة الخبرة المشتركة في مجال تشعيع الأغذية المنعقدة بإشراف منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (W.H.O) والوكالة الدولية للطاقة الذرية (I.A.E.A) «أن تشعيع أي سلعة غذائية بمتوسط جرعة إجمالية يبلغ ١٠ كيلوجراي، لا يبدي أي خطورة متعلقة بعلم السموم، ولا يتطلب إخضاعها لأي اختبارات لاحقة»[٣].

٢- أنه توجد لحد ما اختبارات لمعرفة فيما إذا كان الغذاء مشععاً، وتجري حالياً دراسة بعض الاختبارات العلمية لتوظيفها في تحديد ما إذا كانت الأغذية قد سبق تشعيعها وهي تشمل (القياس الضوء - حراري) لتحري تشعيع الغذاء، وقياس طيف طنين دوران

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، ت: نجم الدين الشرابي، ص (٣٩).

(٢) ينظر: غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، د. توم ساندز، ص (١١٠).

(٣) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٧).

الإلكترون، لتحديد التشعيع في اللحوم والدواجن والأغذية البحرية المحتوية عظماً أو صدفاً، ذلك بالإضافة لبعض الاختبارات الكيميائية النوعية.

ولم يتم حتى الآن استنباط طريقة وحيدة يعول عليها تمكن من تحري التشعيع في جميع أنواع الأغذية، أو معرفة مستوى الجرعة التشعيعية التي شعع بها الغذاء، ويرجع هذا جزئياً إلى أن العملية التشعيعية التي شعع بها الغذاء، لا تغير من وجهة النظر الفيزيائية، من مظهر المنتج وشكله ودرجة حرارته، كما أن التغيرات الكيميائية التي تحدثها لا تكاد تذكر[(١)].

٣- أنه لا تنفرد عملية التشعيع بحالة عدم توافر اختبار لتحديد هوية منتوج ما سبق أن عرّض للإشعاع؛ إذ لا يمكن بالتحليل تحديد هوية المنتوج المنمى باستخدام العضويات، كما لا يمكن معرفة فيما إذا كانت الذبيحة قد ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية أو حسب مراسم اليهود، وكذلك لا يمكن بالاعتماد على تحليل الأغذية المعقمة بالحرارة (التعليب) التأكد من أن مدة الزمن والحرارة والتي طبقت في أثناء المعالجة كانت بالنسبة المطلوبة[(٢)].

٤- تم التعارف على وضع بطاقة على الغذاء المشعع تبين أنه قد تم تشعيعه، ومدة الزمن والجرعة التي تم التشعيع بها، كما اصطلح أيضاً على وضع رمز للتشعيع[(٣)].

وبعد معرفة آراء المختصين في الأغذية المعالجة بالأشعة نذكر الحكم الشرعي للأغذية المشععة:

---

(١) ينظر: غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، د. توم ساندرز، ص (١٠١).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٣٧).

(٣) وهو الرمز ينظر: المرجع السابق، ص (٣٨).

المسألة الثانية حكم الأطعمة الحيوانية المعالجة بالأشعة:

يمكن القول بأن العلماء قد يكون لهم قولين في مسألة تشعيع الأغذية:

القول الأول: عدم جواز استخدام الأشعة في تشعيع الغذاء، بناءً على أضرارها المترتبة على استخدامها ولا يجوز أن تكون بديلة عن ممارسات التصنيع الجيدة[(١)].

القول الثاني: يجوز استعمال التشعيع للأغذية لانتفاء أضراره المترتبة عليه[(٢)].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

يمكن أن يستدل أصحاب القول بأدلة منها:

الدليل الأول: وجود بعض الدول التي لم تشرع في استخدام الإشعاع لأسباب سياسية ونفسية وعلمية، مما يدل على خطورته وضرره، وقد قال عليه الصلاة والسلام: «**لا ضرر ولا ضرار**»[(٣)].

ويمكن أن يناقش: انتفاء ضرر هذه الأغذية بشهادة المختصين، وإذا كان الأمر كذلك فالأصل في الأطعمة الإباحة[(٤)].

الدليل الثاني: ثبوت أضرار الغذاء المشعع على النسل،فقد بينت بعض التقارير أن تناول الغذاء المشعع يحدث تطورات غير طبيعية في الكروموزومات (الصبغيات)، حيث نشرت وسائل الإعلام نتائج دراسات أجريت في منتصف عقد السبعينات لمجموعة من علماء معهد التغذية الوطني في الهند؛ لاستهلاك منتوجات غذائية حضرت مباشرة بعد

---

(١) ينظر: تشعيع الغذاء، ص (٣٩).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٣٤).

(٣) تقدم تخريجه، ص (٧٠).

(٤) تقدم بحث المسألة، ينظر: ص (٤٦) من هذا الكتاب.

تشعيع القمح بجرعة ٠.٧٥ كليو جراي، وهذا مما يؤدي إلى إمكان توليد طفرات جينية في الخلايا الوراثية[١]، وقد جاءت الشريعة الإسلامية بحفظ الكليات الخمس ومنها النسل، فيجب المحافظة على سلامة النسل من التشوهات الوراثية. فاستعمال علم الأشعة لإهلاك النسل بطريقة غير مباشرة ممنوع منه شرعاً.

نوقش: من وجهين:

١- أن هذه الحادثة (وهي حادثة تعدد الصبغيات) وقعت بعد تناول منتوجات غذائية حضرت مباشرة من قمح بعد تشعيعه، ولم يلحظ وقوع مثل هذه الحالة عند التغذية بقمح خزن بعد التشعيع مدة ١٢ أسبوعاً[٢]، وهي حالة نادرة، والنادر لا حكم له[٣].

٢- أن عدداً من اللجان العلمية الوطنية في الهند، والباحثين في كل من آستراليا وكندا والدانمارك وفرنسا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية، قد قوموا حادثة تعدد الصبغيات فخلصوا إلى أن البيانات الصادرة عن معهد التغذية الوطني في الهند لا تدعم حدوث مثل هذه الظاهرة في الغذاء المشعع بالجرعة المطلوبة، وهذا من الشك في وقوع مثل تلك الحوادث والأحكام الشرعية لا تبنى على الشك.

الدليل الثالث: حدوث تغيرات كيميائية ضارة في الأغذية المشععة، وذلك كتشكل منتوجات "التحلل الإشعاعي"[٤]. والشريعة الإسلامية قد جاءت بنفي الضرر بقوله ﷺ: **(لا ضرار ولا ضرار)**[٥].

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ترجمة: نجم الدين الشرابي، ص (١٧).

(٢) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (١٨).

(٣) ينظر: الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١١٢).

(٤) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية/ تقنية حفظ الأغذية، ترجمة: نجم الدين الشرابي، ص(٧٣).

(٥) تقدم تخريجه، ينظر ص (٧٠).

نوقش من ثلاثة أوجه:

الوجه الأول: عدم التسليم بأنه ينتج من العملية التشعيعية تغيرات كيميائية ضارة أو خطيرة، وإنما ينتج عنها عموماً القليل جداً من التغيرات الكيميائية البسيطة والتي تأخذ مجراها في الغذاء دون إضرار بالمستهلك، وقد تم التحقق من سلامة منتوجات التحلل الإشعاعي بدقة بالغة.

الوجه الثاني: ولم يعثر على أي برهان يستدل عنه أنها ضارة[١]، ولو سلمنا جدلاً بأنه ينتج عن بعض التغيرات الكيميائية في الأغذية المشععة مواد تسمى منتوجات "التحلل الإشعاعي"، ولكن ثبت أن هذه المنتوجات منتشرة وشائعة في بعضها كالجلوكوز، وحمض الفورميك، والألدهيد الخلي (الأسيتا ألدهيد)، وثاني أكسيد الكربون، وهي موجودة في الأغذية بصورة طبيعية، أو تتشكل فيها بفعل المعالجة الحرارية، وقد ثبت ذلك نتيجة الاختبارات العلمية، التي أجريت خلال مدة تزيد على الثلاثين عاماً، والتي استخدام فيها تقانات تحليل شديدة الحساسية، بهدف عزل منتوجات التحلل الإشعاعي، فاتضح إنها توجد دائماً وحتى بكميات متفاوتة في الأغذية المعالجة وغير المعالجة[٢] مما ينفي وجود الضرر.

الوجه الثالث: أنه قد تم تقدير الكمية الإجمالية لمنتوجات التحلل الإشعاعي والتي لا يمكن تحريها والتي يحتمل أن تكون قد تشكلت عند تشعيع الغذاء بجرعة ١ كيلوجراي، أنها أقل من ٣ ملليغرامات لكل كيلو غرام واحد من الغذاء، أو أقل من ٣أجزاء في المليون، كما قدرته إدارة الأغذية والعقاقير (FDA) الأمريكية[٣]، وبناء عليه فهي جرعة

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية/ تقنية حفظ الأغذية، ترجمة: نجم الدين الشرابي، ص (١٤).

(٢) ينظر المرجع السابق، ص (١٥).

(٣) ينظر المرجع السابق، الصفحة نفسها.

قليلة جداً لا يلتفت إليها ولا ينبني عليها حكم فالحكم يدور مع علته وجوداً وعدماً، فإذا وجد الضرر وجد القول بالمنع وإذا انتفى الضرر انتفى المنع.

الدليل الرابع: أن معالجة الأطعمة بالإشعاع، يمكن أن يؤدي إلى بيع الأطعمة الفاسدة والغير صالحة للاستهلاك، فتباع على أنها طازجة، إلا أنها ليست مشابهة للطازجة في القيمة الغذائية[١]، حيث تسلط على هذه الأغذية الأشعة من أجل إيقاف نمو الجراثيم بها، ومن ثم تجديدها ثم تجميدها ليضمن حفظها إلى حين وقت التسويق، ثم إزالة تجمدها بواسطة تيار من المياه الحارة المضغوطة لتباع على أنها طازجة[٢]، ولا يخفى أن في مثل هذا العمل غش وتدليس على الناس، وقد قال ﷺ: **(من غشنا ليس منا)** [٣].

نوقش: أن مثل هذه الأمور قد تحدث في حالات نادرة جداً، وذلك لتشديد الرقابة على منشآت تشعيع الأغذية وإجراءات السلامة فيها والتأكد من صلاحية الغذاء للاستهلاك الآدمي وذلك بفحصه قبل عملية الإشعاع[٤]، وإذا كان الأمر كذلك فالحكم للشائع الغالب لا للنادر[٥].

الدليل الخامس: بما أنه قد وقعت حوادث رئيسة في أماكن التشعيع الصناعية الخاصة بتشعيع الأغذية، خلال الخمس والعشرين سنة المنصرمة، ونجم عنها تضرر العاملين أو

---

(١) ينظر: غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، د توم ساندز، ص (١٠٢)، ملفات الأغذية السوداء / لجان كلود، ص (١٥٨).

(٢) المرجع السابق، ص (١٥٩).

(٣) تقدم تخريجه، ص (١٤١).

(٤) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، د. نزار أحمد، ص(٢٢).

(٥) ينظر: قواعد الخادمي، ص (٣٢٥) مجلة الأحكام العدلية المادة (٤٢)، القواعد الفقهية / للزرقا، ص (١٨١).

موتهم بسبب تعرضهم المفاجئ لجرعة مميتة من الأشعة؛ولإهمال أنظمة السلامة على نحو مقصود، ولعدم اتباع إجراءات الرقابة الصحيحة، وقد أدت هذه الحوادث لإغلاق المشعع، نتيجة وفاة بعض العاملين فيه[1]، وبناء على ذلك فإن ذلك بعد من الإلقاء بالنفس إلى التهلكة، والتسبب في زهوقها، وقد قال الله تعالى في النهي عن ذلك: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ..﴾[2] ، ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنفُسَكُمْ..﴾ ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنفُسَكُمْ﴾[3].

نوقش: من وجهين:

١ - أن هذه الحوادث محدودة العدد، ولم يتسبب من أي من هذه الحوادث الإضرار بالصحة العامة للمجتمع أو البيئة، ثم إنه قد أشارت تقارير الحوادث أنها كانت حوادث تشغيل عرضية بسيطة، حيث تفرق السلطات المسؤولة عن السلامة في جميع الصناعات بين الحادثة الرئيسة والحادثة البسيطة الطارئة[4].

٢ - أن هذه الحوادث قد تقع في الصناعات الغذائية الأخرى غير التشعيع مثل: التعليب والتبخير والصناعات الكيميائية الأخرى، فهذه أيضاً خطيرة على العاملين فيها، وهي أيضاً بحاجة لتبني وسائل المراقبة واتباع التعليمات، لمنع وقوع الحوادث فيها كما هو الحال بالنسبة لأماكن التشعيع[5].

---

(١) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، سلسلة نشرات الحقائق / صادرة عن المجموعة الاستشارية الدولية لتشعيع الأغذية، ترجمة الدكتور، نزار أحمد، ص (٣١).

(٢) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٣) سورة النساء، الآية (٢٩)

(٤) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية، ص (٣٢).

(٥) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

أجيب عنه: أن هذه الحوادث قد أدت لتضرر العاملين وموتهم وهم جزء من المجتمع، فهو كتضرر المجتمع، ثم إنه قد تم إغلاق المشعع نتيجة لضرره ولخطورته على العاملين فيه، وهذا يؤكد المنع من العمل في مجال تشعيع الأغذية وبالتالي خطورة هذه الأغذية المشععة وضررها على الصحة العامة، مما يؤيد القول بمنعها [١].

الدليل الخامس: إن زيادة جرعة الأشعة عند تشعيع الأغذية، يؤدي إلى تلوث الغذاء بالأشعة وبالتالي ظهور التسمم على متناولها، فيسبب تلفاً في الأنسجة تظهر على صورة أمراض سرطانية وتغيرات وراثية، ويعتبر كل من العظام ونخاع العظام والكبد والطحال والدم والجلد والعضلات، الأماكن الأكثر عرضة لتراكم العناصر الإنحلالية من الأشعة. وبالتالي قد يصاب الإنسان بأعراض التسمم، مثل فقد الشهية والغثيان والإسهال وفقد الوزن، وانخفاض عدد كريات الدم البيضاء ونقص المناعة[٢]، وتتفاوت هذه الأعراض حسب الجرعة وحسب ظروف التشعيع وحسب نوع الغذاء المتناول، وإذا كان الأمر كذلك، فيجب منعها، لأضرارها السابق ذكرها،وجاءت الشريعة بنفي ا لضرر **(لا ضرر ولاضرار)**[٣].

نوقش: أن هذا في حالة زيادة الجرعة عن الحد الطبيعي والمسموح به، أما إذا استعملت بالقدر المسموح به من الجهات المعنية، فليس فيه بأس، حيث توجد إجراءات مشددة وضوابط صارمة لمراقبة منشآت التشعيع ومراقبة الجرعات المحددة للأغذية[٤] فينتفي الضرر.

---

(١) ينظر: حقائق حول التشعيع، ص (٣١).

(٢) ينظر: علوم وتصنيع الأغذية، أحمد أبوطور، ص (٥٥)، التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص١١٩.

(٣) سبق تخريجه، ص (٧٠).

(٤) ينظر تشعيع الغذاء، ص (٣٩).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول لقولهم بجواز استخدام الأشعة في مجال الأطعمة:

الدليل الأول: أن الأصل في الأطعمة الحل، والإباحة إذا لم يرد ما يحرم، ولم يرد فيبقى الطعام على حكم الأصل.

الدليل الثاني: أن التشعيع للأغذية يؤدي إلى قتل أنواع الفطريات التي تنمو في الأغذية عند تخزينها، وتفرز سمومها الفطرية فيها والتي لها تأثيرات سامة على الكبد والكلى والجهاز العصبي، وبعض هذه السموم يسبب أمراضاً سرطانية، ومن أهم هذه السموم الأفلاتوكسينات التي يفرزها فطر (اسبرجلس)، وغيرها[١]، والقضاء على هذه السموم واجب، والتشعيع وسيلة للقضاء عليها، وما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب[٢].

نوقش: أن التشعيع أيضاً قد يؤدي إلى تسمم الغذاء في حالة زيادة الجرعة أو تناول الغذاء مباشرة بعد التشعيع من دون تخزين[٣]، وبما أنه قد يؤدي إلى التسمم، فقد نهى عنه الشرع، بقوله ﷺ: **(من تحسى سماً فسمه في يده يتحساه في نار جهنم خالداً مخلداً فيها أبداً)**[٤].

أجيب عنه: بأن القاعدة الفقهية تقول: «يرتكب أدنى المفسدتين لدفع أحدهما»[٥]. «ويختار أهون الشرين»[٦] «ويرتكب الضرر الأخف لإزالة الضرر الأعم»[٧] وغيرها من

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ت: د. علي أحمد، ص (٣٩).

(٢) قواعد ابن اللحام، ص (٩٢)، القواعد الفقهية للندوي، ص (٢١٧)، الوجيز في إيضاح الفقه/ للبورنو، ص (٢٤٤).

(٣) ينظر تشعيع الأغذية، د. نجم الدين الشرابي، ص (٣٤).

(٤) تقدم تخريجه، ص (٢٠٣).

(٥) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١١٧).

(٦) مجلة الأحكام العدلية / المادة / (٢٩)، شرح القواعد الفقهية، ص (٧١).

(٧) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١١٧)، الأشباه لابن نجيم: (٨٨).

القواعد التي تبين أنه إذا تعارضت مفسدتان روعي أكثرهما ضرراً بارتكاب أخفهما[١]، فالتسمم بالفطريات مفسدة كبرى، والتسمم بالأشعة مفسدة أقل فقد تحدث وقد لا تحدث، فيرفع هذا الضرر الأعم، بالضرر الأخف وهو الأشعة لإزالة هذه السموم.

الدليل الثالث: إن في معالجة الغذاء بالأشعة، وهي مما لا ضرر فيه حسب ما ذكر، فإنه من التيسير على الأمة ورفع الحرج عنها، لأن فيه فائدة ومصلحة وهي حفظ الغذاء والمنع من فساده وإتلافه، وهي مصلحة للناس، وقد جاء الشرع بجلب المصالح ودرء المفاسد.

قال الله تعالى: ﴿يُرِيدُ ٱللَّهُ بِكُمُ ٱلْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ ٱلْعُسْرَ﴾[٢]، وقال سبحانه: ﴿وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِى ٱلدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾[٣].

كما أن ترك الغذاء يتلف بكميات كبيرة دون معالجته، فيه مشقة على من لا يجد الغذاء الكافي، فتجلب التيسير.

الدليل الرابع: أن معالجة الأغذية بالأشعة من أجل حفظها من التلف والفساد، هو الغاية والمقصد، والأشعة وسيلة للوصول إلى هذه الغاية، والوسائل تأخذ حكم المقاصد[٤]، كما أن معالجة الغذاء بها، فيه توفير للغذاء وللطيبات من الرزق، والتي أمر الله باكتسابها والأكل منها، قال تعالى: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ ٱللَّهِ ٱلَّتِىٓ أَخْرَجَ لِعِبَادِهِۦ وَٱلطَّيِّبَٰتِ مِنَ ٱلرِّزْقِ﴾[٥].

---

(١) الأشباه والنظائر، لابن نجيم / والأشباه للسيوطي، مجلة الأحكام، مادة (٢٨).

(٢) سورة البقرة، الآية (١٨٥).

(٣) سورة الحج، الآية (٧٨).

(٤) الفتاوى الكبرى / لابن حجر الهيثمي: (٤/ ٢٢٨)، قواعد الإحكام للعز بن عبدالسلام، ص(٨٨).

(٥) سورة الأعراف، الآية (٣٢).

كما أن ذلك ما ينفع ويحقق المصالح، وقد قال ﷺ: **(احرص على ما ينفعك)**[١].

وفيه كذلك تحقيق لمصالح الناس الضرورية والحاجية والتحسينية، حيث إن استمرار تواجد الغذاء على سطح الأرض، فيه إنقاذ – بعد الله عز وجل – لملايين البشر والذين يعانون من نقص الغذاء وسوء التغذية، وكذلك يموتون وهم بالآلاف من الجوع أو يهددهم الموت، قال تعالى: ﴿وَمَنْ أَحْيَاهَا فَكَأَنَّمَآ أَحْيَا ٱلنَّاسَ جَمِيعًا﴾[٢].

الدليل الخامس: أن حاجة الناس ماسة وقائمة لتحقيق الاستفادة من الغذاء والمحافظة عليه من التلف، والحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة[٣].

الدليل السادس: أن تشعيع الأغذية من أمر الدنيا، التي يفعلها الناس حسب المصلحة، وقد روي عنه أنه ﷺ مر بقوم يلقحون النخل فقال: **(لو لم تفعلوا لصلح)** قال: فخرج شيصاً، فمر بهم فقال: **(ما لنخلكم؟)**، قالوا: قلت: كذا وكذا، قال: **(أنتم أعلم بأمر دنياكم)**[٤].

وجه الدلالة: بين النبي ﷺ أن الأمور الدنيوية تكون بحسب علم الناس بها وخبرتهم فيها، وتشعيع الغذاء منها فلا حرج في فعله للمصلحة.

---

(١) أخرجه مسلم في صحيحه – كتاب القدر – باب الأمر بالقوة وترك العجز والاستعانة بالله وتفويض المقادير له: (٤/ ٢٠٥٢) رقم الحديث: (٢٦٦٤).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣٢).

(٣) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٨٨)، أشباه ابن نجيم، ص (٩١) شرح المجلة للأتاسي: (١/ ٧٥)، مجلة الأحكام، مادة: (٣٢)، المدخل الفقهي / فقرة (٦٠٣)، القواعد الفقهية للندوي، ص (٢١٨)، الوجيز في إيضاح القواعد الفقهية / للبورنو، ص (١٨٣).

(٤) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الفضائل – باب وجوب امتثال ما قاله شرعاً دون ما تذكره من معايش الدنيا على سبيل الرأي: (٤/ ٦/ ١٨٣).

الدليل السابع: أن تشعيع الغذاء من باب التصرف على الرعية، وهو منوط بالمصلحة[١] وبما أنه يجود الغذاء ويحسنه ويحفظه للناس من التلف ويجعله متوفراً على مدار العام، فلا بأس من إجازته والعمل بهذه التقنية الحديثة بما يحقق المصالح للمسلمين ويدفع الأذى عنهم.

الترجيح:

ومن خلال عرض الأقوال ومناقشتها يظهر – والله أعلم - أن القول الراجح هو جواز التشعيع وهو القول الثاني، وذلك لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشة في الجملة.

وإذا كان القول بجواز التشعيع في الأغذية هو القول الراجح، فلا بد من ذكر ضوابط استعمال الأشعة في حفظ الغذاء، وهي كالتالي:

١- حصر منابع الأشعة المستعملة في تشعيع الغذاء في مستويات طاقة أقل والحذر من زيادة طاقة الإشعاع بما يؤثر على السلع الغذائية بتحريضه على إنتاج نشاط إشعاعي في الغذاء المعامل[٢]، وقد وضعت لجنة الخبراء من منظمة الصحة العالمية (W.H.O) ومنظمة الغذاء والزراعة (F.A.O)، والهيئة الدولية للطاقة الذرية (I.A.E.A) حداً أقصى (٥ ميجا الكترون فولت) من أشعة جاما (α)، وأشعة إكس للسلع الغذائية[٣].

٢- استخدام الأشعة بنسب معينة عند تشعيع الأغذية، وهو ما أوصت به منظمة الصحة العالمية (W.H.O) بأن الحد الأقصى لتشعيع السلع الغذائية في الغالب هو (١٠ كيلوجراي)[٤].

---

(١) المنثور / للزركشي / (١/ ٣٠٩)، الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١٥٨) ، أشباه ابن نجيم، ص(١٢٣) قواعد الخادمي، ص(٣٠)، المجلة مادة (٥٨)، المدخل الفقهي العام مادة: (٦٦٢).

(٢) ينظر: تشعيع الغذاء / تقنية حفظ الغذاء بالتشعيع / ترجمة: نجم الدين الشرابي، ص (٣٩).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع / ترجمة: نزار أحمد، ص (٦٠).

(٤) ينظر: حقائق حول تشعيع الأغذية/ سلسلة حقائق تصدر عن الهيئة الاستشارية للطاقة الذرية، ص(٧).

٣- أن تتم معالجة الأغذية بالأشعة في مرافق مرخصة ومسجلة لهذا الغرض لدى السلطات المختصة في الدول، وهي ما تعرف بمنشآت تشعيع الأغذية[١].

٤- التقيد بكافة متطلبات الصحة العامة حول سلامة الغذاء المراد تشعيعه ميكروبيا وصلاحيته غذائياً، وذلك في الدولة التي يشعع فيها الغذاء[٢].

٥- اللجوء إلى تشعيع الأغذية فقط عندما يحقق حاجة تكنولوجية ويخدم أغراض صحة الغذاء.

٦- عدم إعادة تشعيع الأغذية[٣].

٧- وضع بطاقة تبين المعلومات المناسبة عن الغذاء المشعع عليه مسجلة فيها الجهة التي قامت بتشعيع الغذاء، وتاريخ المعالجة، وتعريف الدفعة وغير ذلك[٤].

٨- التصريح وبشكل واضح عن واقعة التشعيع على وثائق الشحن الخاصة بهذه الأغذية[٥].

٩- الاهتمام بأنظمة السلامة قبل البدء في التشعيع وأثناءه وبعده[٦].

١٠- تشديد المراقبة على منشآت التشعيع، ومعاقبة المخالف[٧].

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٦١).

(٢) ينظر: تشعيع الغذاء، ص (٤٠).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية، للجندي، ص (٤٥).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٦).

(٥) ينظر حقائق حول التشعيع ص (٨)

(٦) المرجع السابق الصفحة ذاتها.

(٧) المرجع السابق، ص (١١).

١١- الاهتمام بمواد التعبئة والتغليف، وإعدادها تحت الشروط والمواصفات الصحية، حيث تعتبر مواد التعبئة والتغليف من أهم العوامل التي يجب مراعاتها عند تطبيق تقنية تشعيع الأغذية، وهناك مواصفات خاصة لهذه المواد أهمها:

(أ) أن تكون قليلة النفاذية.

(ب) أن لا تسمح بخروج قدر كبير من المواد التي تتكون بفعل الإشعاع.

(جـ) أن لا تفقد خواصها الطبيعية نتيجة التشعيع والتي تتمثل في ثبات الغلق.

(د) القدرة على حماية المادة الغذائية من إعادة تلوثها بالميكروبات والحشرات بعد التشعيع، وحمايتها من فقد أو امتصاص الرطوبة.

(هـ) القدرة على تحمل درجات التشعيع، ولا يحدث لها تغيير في اللون أو الخواص المختلفة نتيجة التشعيع.

(و) أن تتوافق مع اقتصاديات السوق والعائد الاقتصادي التجاري للمنتجات الغذائية[1].

وقد أجريت دراسات عديدة على استخدام مواد التعبئة والتغليف في مجال الأغذية المعاملة بالإشعاع، وقد أكدت نتائج البحوث والدراسات المكثفة والتي أجريت في العديد من الدول مثل كندا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية أن جميع المواد شائعة الاستعمال في تعبئة وتغليف المواد الغذائية مناسبة لتعبئة المنتجات الغذائية المعاملة بالإشعاع حتى مستوى عشرة كيلوجراي، إلا أن العبوات الزجاجية غير مناسبة لتعبئة الأغذية المراد تشعيعها، نظراً لحدوث تغير في لون العبوة الزجاجية التي لها دور كبير في مظهر المنتج الغذائية وإجراءات تسويقه[2].

---

(١) حفظ الأغذية بالتشعيع، ت: د. علي أحمد، ص (٤٣).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، ص (٤٤)

١٢- توخي الدقة والحذر واتباع توصيات لجنة منظمة الصحة العالية (W.H.O) ومنظمة الغذاء والزراعة (F.A.O)، والهيئة الدولية للطاقة الذرية (I.A.E.A) باستخدام نسب معينة من الأشعة الإلكترونية المسرعة، والتي تتراوح ما بين (٥-١٠ ميجا الكترون فولت)، ووضع قوانين دقيقة لحد السماح الأقصى من هذه الأشعة بالإضافة إلى أشعة جاما وأشعة إكس[١].

١٣- مراعاة الجرعة الموصى بها لكل سلعة، والتشعيع بأقل جرعة يمكن استخدامها؛ لأن تعريض الغذاء لجرعات قليلة لفترة طويلة أقل ضرراً من التعرض لجرعة كبيرة خلال فترة زمنية قصيرة،هذا بالإضافة إلى قلة التكاليف مع المحافظة على جودة السلع الغذائية[٢].

١٤- نظراً لكون هذا المبحث في الأطعمة الحيوانية، فإنه يراعى عند تشعيع اللحوم الحيوانية أياً كان مصدرها، من دواجن وأسماك ما يلي:

* تنظيف اللحوم وتقطيعها حسب الشكل المطلوب، لمنع تلوثها.

* الغمر في محلول فوسفات الصوديوم الثلاثي لمدة دقيقة ونصف دقيقة، لزيادة كفاءتها.

* التعبئة أو التغليف تحت تفريغ (في عدم وجود الهواء)، لمنع الأكسدة.

* التشعيع عند درجة حرارة منخفضة (٠ إلى ١٠م°) / لتقليل التأثيرات غير المباشرة للإشعاع.

التخزين على درجة حرارة منخفضة (٠ إلى ٥م) بعد التشعيع لزيادة فترة حفظها[٣].

---

(١) ينظر أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٣١٤).

(٢) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، ود. حافظ حتحوت، ص (٤٥) والإنسان والتسمم الغذائي / لسمير غنيم، ص (٢١١)، وغير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، د.توم ساندر، د. بيتر بازجيت، ص (٩٢).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالتشعيع، ص (٤٨)، صحة اللحوم / لعلاء مرشدي، ص (٤٥٧).

المطلب السادس
الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمضادات الحيوية

تمهيد:

استخدمت المضادات الحيوية كسلاح فعال ضد الأمراض الخطيرة التي هاجمت البشر في القرنين التاسع عشر والعشرين، فقد كانت سبباً –بإذن الله– في إنقاذ حياة الملايين من البشر من هذه الأمراض الميكروبية الفتاكة[١].

كما تم استخدامها أيضاً لوقاية الحيوانات وعلاجها ودفع نموها منذُ أكثر من نصف قرن، وينتج منها أكثر من ٥٠٠ طن سنوياً في بريطانيا وحدها، حيث تضاف إلى أعلاف الحيوان لمنع الإصابات المرضية ولزيادة النمو[٢].

وتستخدم أيضاً للدجاج حيث يربى في مزارع كبيرة تحتوي عشرات الآلاف من الطيور التي تزدحم في عنابرها وتصاب " بالسالمونيلا " وتتغذى بفضلات الطيور الأخرى، مما يضطر المزارعون إلى استخدامها نظراً لحدوث حلقة متصلة من العدوى، كما أنها بعد ذبحها تعلق في خطافات في صف طويل ثم تغمر في أحواض ممتلئة بالماء الدافئ حيث تتكاثر البكتريا، وتصيب كل الدجاج أثناء الذبح والإعداد والتغليف، كذلك طريقة الطهي ثم التبريد السريع، مما يكون البكتيريا ويؤدي إلى الإصابة بالمرض[٣].

وللتغلب على هذه الأمراض التي تصيب الحيوانات كان استخدام المضادات الحيوية للقضاء عليها، حيث كانت المجموعة الدوائية المسماة "بمركبات السلفا" أول الاكتشافات

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص (١٩). بدائل المضادات الحيوية، د.ليون شاتو، ص (٤٩).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١٢١).

(٣) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص (٨٨).

في المضادات الحيوية عام ١٩٤٠م، وكانت هذه المركبات هي الأسلحة العلاجية الوحيدة التي تستخدم في علاج الأمراض المنتشرة وعلى رأسها حالات التسمم الدموي(١).

ثم تم اكتشاف مضاداً حيوياً آخر، عبارة عن المسحوق الأصفر، والذي ينتجه الفطر أثناء نموه، وقد أسمى العلماء تلك المادة "بالبنسلين" نسبة إلى الفطر المسمى حينئذ "بالبنسليوم" وعند اختبارها وتجريبها ضد بعض الجراثيم المسببة للأمراض، ظهر لهم أن مادة البنسلين قادرة أن تقهر أنواعاً كثيرة من الميكروبات من بينها الميكروب السبحي والميكروب العنقودي(٢).

وقبل ذلك الاكتشاف بقرن من الزمان لم يكن الناس يعلمون أن الميكروبات تستطيع أن تسبب الأمراض، فقد كانت المعرفة في هذا الحقل ضئيلة قياساً إلى التقدم العلمي والتجارب العلمية التي أجريت في الثلث الأخير من القرن التاسع عشر، عندما كان العلماء المتخصصون من أمثال "لويس باستير" و"روبرت كوخ" يقومون باكتشافاتهم وتجاربهم على بعض المواد الكيماوية المضادة للأمراض، وكان الإنسان يحاول علاج الأمراض التي تصيبه وذلك قبل معرفته لهذه الأمراض أو حتى معرفة أسبابها، وقد قدم علماء الآثار معلومات كثيرة عن بعض الطرق التي استعملها الإنسان في ذلك، فقد وجدت ألواح من الطين تحتوي على مكونات المراهم والأدوية السائلة التي استعملها البابليون منذُ أربعة آلاف سنة، وكان من بينها الأعشاب والنباتات الأخرى المتنوعة وجلد الثعابين والطيور، وقد استعمل المصريون بعد ذلك بخمسمائة سنة عقاقير تحتوي على الأعشاب وخيوط العنكبوت ومواد أخرى لا تعرف في الصيدلة الحديثة.

---

(١) ينظر: علم الأحياء المجرية الطبي – المضادات الحيوية والمعقمات، د. أسفار الشبيب، ص ٢١٦، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ت: مركز التعريب والترجمة، ص(٤٩).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية/ د. جوماك كينا، جان دو فريس، ترجمة. ياسر العيتي، ص(٣٩).

وكان الطبيب البريطاني "توماس" والذي ظهر في القرن السابع عشر قد درس أمراضاً معينة مثل الجدري والدوسنتاريا والحصبة والزهري، واكتشف في أوروبا فائدة الكينين المستخرج من لحاء شجرة الكينا في علاج الملاريا، وكان الزئبق في ذلك الوقت يحقق بعض النجاح في علاج الزهري وبعض الأمراض التي تسببها الميكروبات.

وكانت من الأمور التي يدرسونها في ذلك الوقت إمكانية وقاية الناس من مرض الجدري وكانوا يحقنون تحت الجلد قليلاً من المسحوق المستخلص من قشور ندبات الجدري بعد تجفيفها لمدة طويلة، فيعاني الشخص المحقون بها من عدوى خفيفة من المرض، ثم يصبح لديه مناعة ضد الجدري، وكان لقاح الجدري الذي اكتشفه الطبيب الإنجليزي "إدوارد جيز" قد لقي كل القبول في انجلترا، وقد اختفى مرض الجدري لدى العالم الغربي بأكمله، وكان ذلك في نهاية القرن التاسع عشر، حيث شاهد بعض البثرات التي تظهر على جلود البقر المصابة بعدوى المرض الذي يصيب الحيوانات والمعروف "بالجدري البقري" وكان سكان المزارع المخالطين للحيوانات المصابة كثيراً ما يلتقطون العدوى من تلك الحيوانات وبمجرد أن يشفوا منه فإنهم يكتسبون المناعة التامة، وذلك لأن فيروس الجدري البقري قد حفز الجسم على تكوين أجسام مقاتلة للبعوض والتي تعرف اليوم "بالأجسام المضادة" وكان لقاحه هو البداية الحقيقية للطب الوقائي[١].

ثم قام العالم الطبيب الفرنسي "لويس باستير" بإجراء تجاربه على عالم الميكروبات، وساهم في تأسيس علم "البكتريولوجيا" وبيّن أن الميكروبات سبب أمراض الإنسان

---

(١) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، تأليف بيريل وليامز، صامويل إيبستاين ص (٢١-٢٢)، حرب الميكروبات؛ د. محمد صبور، ص (١٩١)، البدائل الطبيعية للمضادات الحيوية، تأليف: د. ليون شاتو، ص (٧٠).

والحيوان، ثم أتى المتخصص الألماني "روبرت كوخ" وأجرى تجاربه على الحيوانات فاكتشف وعزل جراثيم أمراض خطيرة مثل السل الرئوي "الدرن" والكوليرا وغيرها[١].

وكان بعض هؤلاء العلماء المختصون يحاولون فهم المناعة الطبيعية الدفاعية للجسم ضد العدوى، وكان بعضهم يعمل في مجال التحصين بالعدوى وما يترتب عليها من حدوث مناعة للجسم ضد الأمراض، وكان الآخرون منهم يبحثون عن المواد التي تسهل للميكروبات المسببة للعدوى دخول الجسم، وكيفية وقاية الجسم لنفسه ضد الميكروبات المرضية التي تهاجمه[٢].

ثم أتى الخبير "بيدنج" وحقن مجموعة من الخنازير بأنواع مختلفة من المواد الكيميائية، ومن ضمنها مادة "ثالث كلوريد اليود" ولاحظ أن الخنازير التي عولجت بها ظلت حية فأثبت أنها اكتسبت المناعة ضد تكرار إصابتها بالميكروبات، فاكتشف المصل وهو سائل صاف خفيف القوام مشرب بصفرة، وأثبت أن هذا المصل له دور في وقاية وحماية الجسم من العدوى لاحتوائه على "مضادات السموم" أي المواد القادرة على معادلة السموم وجعلها عديمة الضرر وكان ذلك في ١٨٩٥م، وكان هذا المصل المضاد للدفتريا أول مادة فعالة ضد الأمراض الميكروبية ، وكان بمثابة بداية علم الأمصال وهو أحد فروع علم المناعة ويختص بتحضير واستعمال الأمصال[٣]، وكان علاجاً فعالاً ضد "الدفتريا" و"التيفانوس" ولكن هذا المصل لم ينجح في مقاومة الأمراض الميكروبية الأخرى، والتي تتميز بالتكاثر السريع في الجسم، وكان العلماء المتخصصون يفكرون في إضعاف قوة

---

(١) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات (قصة المضادات الحيوية)، تأليف بيريل وليامز/ صاموئيل إبستاين، ص (٤٩).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٠).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، جان دو فريس، ص (٤٠).

الميكروبات الغازية، نظراً لأن المطهرات المعروفة بقاتلة الميكروبات، تفتك جميع الميكروبات المرضية وعديمة الضرر على حد سواء، وكانت تفتك بالدم والأنسجة أكثر من فتكها بالميكروبات نفسها[1]، ثم أتى العالم "ايرليخ" "الألماني" واستخدم مركبات الزرنيخ في علاج الأمراض، فاستخدم أكثر من " ٦٠٥ " مركب، ووجد أن المركب "٦٠٦" والمسمى" بالسالفرسان" له تأثير فعال ضد مرض الزهري وكان ذلك عام ١٩١٠م، ثم ظهر دواء "النيوسالفرسان" وكان أكثر أماناً[2]، ثم أخذ المتخصصون بعد ذلك يجربون المواد الكيمائية ويجرون عليها بعض التغييرات الطفيفة لاكتشاف أدوية أخرى، وكان فريق منهم قد اتجه إلى مجال المناعة وأخذوا يبحثون عن طرق لحفز الدفاعات الطبيعية في الجسم للدفاع عنه ضد الأمراض، وظل آخرون يحاولون استكشاف أفكار أخرى للسيطرة على المرض بواسطة تحريض بعض الميكروبات لمجابهة ميكروبات أخرى، وكانت هذه المجموعة من الباحثين ترسي جانباً مهماً من أسس علم المضادات الحيوية، حيث استعمل الناس الأدوية للعلاج منذ قرون مضت دون معرفة أن تأثير تلك الأدوية كان راجعاً إلى فعل الميكروبات الداخلة فيها[3].

ثم اتجه تاريخ الطب إلى الوصفات العلاجية التي تستعمل في الفطريات والخمائر وعش الغراب وكل أعضاء مجموعة الميكروبات المسماة بالطحالب، حيث كانوا يعالجون بها القروح واضطرابات المعدة، وكانت تستخدم كمادة فعالة لتطهير الجروح، كما كان الخبز المتعفن يستعمل لنفس الغرض في بعض دول وسط أوروبا ومنطقة البلقان، وكان ذلك في منتصف القرن التاسع عشر، ثم تلى ذلك سلسلة من التجارب أسفرت عن

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٤١).

(٢) المرجع السابق، ص (٤٢).

(٣) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، تأليف بيريل وليامز، صاموئيل إبستاين، ص (٤٨٩).

استخلاص مادة "الاكتنيوماسين "كمادة مضادة حيوية مهدت الطريق لاكتشاف "البنسلين" عام ١٩٢٨م[١].

وكانت تلك التجارب السابقة نقطة انطلاق وبداية للثورة الطبية في مجال المضادات الحيوية، ثم توالت الاكتشافات الأدوية أخرى مثل "البرونتوسيل" والذي أثبت جودته كدواء شديد الفعالية ضد مجموعة الميكروبات "الموجبة الجرام" ولكن كان ساماً[٢]؛ وفي ذلك الموقف أثبت بعض العلماء الفرنسيين أن "السلفانوميد" أكثر فعالية ضد الميكروبات وأسفرت التغييرات الكيماوية المختلفة التي تم إجراؤها على جزئي "السلفانو ميد" مجموعة كاملة جديدة من المركبات المضادة للميكروبات وتعرف " بمركبات السلفا" مثل: "السلفا نيلا ميد"، "السلفا بيردين". " السلفا جوانيدين" وغيرها؛ وهي مركبات شديدة السمية أيضاً[٣]، ثم تم اكتشاف مضادات حيوية أخرى مثل "الفيوميجاتين" الجراميسدين" و"التيلروسيدين" ثم اكتشف "التيروتريسيين " الذي تبين بعد إجراء الاختبار عليه أنه يذيب كرات الدم الحمراء خلال ساعة واحدة، رغم فعاليته في علاج الالتهابات والميكروبات المرضية من المجموعة الموجبة الجرام، وأثبتت فعاليته أيضاً في علاج التهابات ضروع الأبقار التي عجزت مركبات السلفا عن القضاء عليها، ثم تم اكتشاف مجموعة من المضادات الحيوية من بينها "الستربتومايسين"[٤]، ثم توجت هذه الاكتشافات بالتوصل إلى المضاد الحيوي الفعال " البنسلين ".

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٩٠).

(٢) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية والمعقمات / د. الشبيب، ص(٢١٦).

(٣) ينظر: المضادات الحيوية مشاكل وحلول، ص (٣٩) / د/ كيمبرلي تومبسون، تعريف: مركز التعريب والترجمة، ص (٣٩).

(٤) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية، ص (٢١٦).

وبعد هذه النبذة التاريخية الموجزة عن المضادات الحيوية، ننتقل لبيان حقيقة المضادات:

المسألة الأولى: حقيقة المضادات الحيوية:

عرف المضاد الحيوي بتعريفات نذكر منها:

١ - «أن المضاد الحيوي هو اللقاح الواقي من الأوبئة»[١].

٢ - وقيل في تعريفه: « هو سائل شفاف، خفيف القوام، له دور وقائي في حماية الجسم من العدوى لاحتوائه على مضادات السموم»[٢].

٣ - وقيل: «هو الكيماويات المضادة للكائنات الدقيقة المسببة للأمراض في جسم الكائن الحي»[٣].

٤ - وقيل: «هو الأجسام المضادة للجراثيم والتي تنتجها الميكروبات وتكون ذات فائدة لتحصين الجسم»[٤].

٥ - وجاء في تعريف أيضاً: «أن المضاد الحيوي هو مجموعة من المركبات التي تحتوي على البروتين، ولها تأثير مهلك على البكتريا»[٥].

---

(١) فقه القضايا الطبية المعاصرة / د. المحمدي، ود. القره داغي، الاستنساخ وموقف الشريعة منه، ص (١٢٤ - ١٢٥).

(٢) العلاج بواسطة الميكروبات، د. صموئيل إيبستاين، بيريل وليامز، ص (٤٩).

(٣) المرجع السابق، ص (٨٤).

(٤) حفظ الأغذية بالمواد الحافظة، د. عصمت الزلاقي، ص (٥١).

(٥) ينظر بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٩). المضادات الحيوية مشاكل وحلول، د. كيمبرلي تومبسون، ص (٣٩). علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية، والمعقمات، د.أسفار الشبيب، ص (١٥).

٦- وقيل: «هو مادة مشتقة من كائن حي تدخل الجسم إما عن طريق الفم أو الحقن وتسري بعد ذلك خلال الدم لتصل إلى الجزء المصاب حيث تعمل على قتل الميكروب الذي هاجم الجسم أو تبطل مفعوله»(١).

٧- وقيل في تعريفه: «أن المضاد الحيوي عبارة عن مادة تستخرج من الكائنات الدقيقة وتمنع نمو أو حياة كائنات دقيقة أخرى، وذلك حينما يتم تخفيفها بدرجة عالية»(٢).

وإذا نُظِر إلى هذه التعريفات، فإنها تتميز عن بعضها، فالتعريف الأول ليس جامعاً لأفراد المعرف ولا مانعاً من دخول غيره فيه كالتطعيمات ونحوها.

أما التعريف الثاني قد يتقارب مع تعريف الأمصال المعطاة ضد السموم، أما التعريف الثالث فقد يقرب من التعريف المختار؛ ولكنه لم يبين اشتقاق هذه الأجسام المضادة هل هي من كائنات حية أو مصنعة، ويشابه أيضاً التعريف الرابع،أما التعريف الخامس فقد بين تركيب هذا المضاد الحيوي، ووصفه بإهلاك نوع من الكائنات الدقيقة وهي البكتيريا وقد يتميز بقربه من التعريف المختار، ولكنه لم يبين طريقة عمل هذه المركبات داخل الجسم. وإذا نظرنا إلى التعريف السادس - وهو المختار -، فقد بين اشتقاق هذا المضاد الحيوي وأنه من كائنات حية، وبين طريقة دخوله للجسم إما عن طريق الفم كأقراص أو حقن تصل إلى الدم مباشرة، ومن ثم تصل إلى المنطقة المصابة وتقتل الميكروب الذي هاجم الجسم وتبطل مفعوله، وهو تعريف جامع إذا أضيف قيد "أو مركبات" ليصبح التعريف: « هو مادة مشتقة من كائن حي أو مركبات.. إلخ».

---

(١) بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، مركز التعريب والترجمة، ص (٦٩).

(٢) المرجع السابق، ص (٧٠).

وفي التعريف السابع تم إضافة قيد " يتم تخفيفها " حيث توضح أن المضادات الحيوية ليست مواداً مماثلة لتلك التي تفرزها الحيوانات أو الإنسان والتي تمنع البكتريا حينما تكون عالية التركيز[١].

فيصبح التعريف بعد التعديل: «هو مادة مشتقة من كائن حي أو من مركبات تدخل الجسم بعد تخفيفها إما عن طريق الفم أو الحقن وتسري خلال الدم لتصل إلى الجزء المصاب وتقتل البكتيريا وتبطل مفعولها».

فكل المضادات الحيوية الحقيقية التي تستخدم الآن في علاج العدوى مستخرجة من الكائنات الدقيقة، ولكن بعضها منها تم تعديله صناعياً لتغيير طريقة عمله وتأثيره وبعضها الآخر يتم تصنيعه الآن كيميائياً[٢].

وبعد معرفة حقيقة المضادات، ننتقل لبيان أنواعها، حيث يوجد الآن ما يقرب من ثلاثة آلاف نوع من مختلف أنواع المضادات للبكتريا، حيث يعيش حولنا ما يزيد عن أربعمائة فصيلة مختلفة من البكتريا معظمها من النوع النافع، فهذه البكتريا لها صور مختلفة، فبعضها يعيش في بيئة غنية بالأكسجين والبعض الآخر ينمو ويكون دون حاجة إلى الأكسجين، والبعض ينمو في كليهما[٣].

ولأن هذه البكتريا تتسم بالكثير من الخواص والمميزات الأخرى، فقد تم تصنيع مضادات حيوية مختلفة؛ بإمكانها أن تستغل هذه الاختلافات الموجودة بين أنواع البكتريا، وذلك لإبطال مفعولها أو لقتلها تماماً، وبصفة عامة توجد بكتريا موجبة الجرام (والتي تتلون بلون أزرق / أرجواني عند اختبارها) وأخرى سالبة الجرام (والتي تتلون بلون

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص(٧٠).

(٢) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، جان دو فريس، ص(٤١).

قرنفلي/ أحمر عند اختبارها) وتلك القدرة على التلون بلون أو بآخر تحدد نوع البكتريا وتساعد على تحديد نوع المضاد الحيوي الواجب استخدامه في القضاء عليها، وذلك لأن بعض المضادات الحيوية يسري مفعولها على البكتريا سالبة بالجرام فقط، والبعض الآخر يسري مفعوله على البكتريا الموجبة الجرام[١]، لذلك فإن المضادات الحيوية تنقسم حسب مصدرها إلى:

١ - مضادات حيوية طبيعية.

٢ - مضادات كيميائية (مركبة) أو مصنعة[٢].

المضادات الحيوية الطبيعية:

هي: المواد المضادة للميكروبات التي ينتجها الجسم نفسه من أجهزة الدفاع الطبيعية فيه، لمنع حدوث الأمراض أو لمقاومتها عند حدوثها[٣].

أما المضادات الكيميائية أو (المركبة):

فهي: المضادات الحيوية المصنعة بهدف مقاومة الأمراض، وقد قام العالم "كاسترب" بتقسيم المضادات الحيوية إلى مجموعات[٤]:

١ - مجموعة (سيفا لوسبورين)، ومنها عقار: سيفوتاكسيم.

٢ - مجموعة (أمينو جليكو سايد) ومنها عقار:ستربتومايسين.

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٧٣).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٧٤)، تأثير المضادات الحيوية على الشكل الظاهري في أجنة الدجاج / سارة العثمان، ص (٢٤).

(٣) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، تأليف، بيريل وليامز / صاموئيل إبستاين، ص (٨٤).

(٤) ينظر: تأثير المضادات الحيوية على تكوين الشكل الظاهري في أجنة الدجاج / سارة العثمان، ص(٢٤).

٣- مجموعة (تتراسيكلين).

٤- مجموعة (بنسلين)

٥- مجموعة (كلور امفينيكول).

٦- مجموعة (إريثرومايسين).

٧- مجموعة (سبكتنومايسين)

٨- مجموعة (فلورو كونيولون).

٩- مجموعة (فانكو مايسين).

١٠- مجموعة (كلندو مايسين).

١١- مجموعة (لينكو مايسين).

١٢- مجموعة (اكتينومايسين)[١].

١٣- مجموعة (نيومايسين)[٢].

١٤- مجموعة (سلفوناميد)[٣].

وفيما يلي نبذة موجزة عن حقيقة هذه المضادات واستخداماتها وآثارها كما يلي:

[١] مجموعة (السيفالوسبورينات):

اكتشف المتخصص "غويسبي بروتوز" في منتصف الأربعينات تقريباً عام ١٩٤٠م مادة تشبه المضاد الحيوي في خميرة من الخمائر، فأجرى عليها (وهي بشكل غير نقي) بعض

---

(١) المرجع السابق، الصفحة نفسها، ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٩٢). الإنسان والتسمم الغذائي / د. سمير غنيم، ص (٨٠). علم السرطان البيئي / د. سعيد الحفار، ص(١٥٢)، المضادات الحيوية، د. محمد صابر، ص (٧).

(٢) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية، د. أسفار الشبيب، ص (٢٤١).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٤٢).

التجارب، وكانت النتائج جيدة خصوصاً في معالجة الإنتان بالكلورات العنقودية والحمى التيفودية؛ فنشر نتائج أبحاثه عام ١٩٤٨م(١)، واسترعت هذه النتائج المتخصص "فلوري" في بريطانيا، فحصل على عينات من الفطر والذي ينمو في مياه المجاري، وتمكنوا من عزل وتنقية عدة مضادات حيوية شبيهة بالبنسلين وسميت "بالسيفالورسبورينات" وكانت فعالة جداً في علاج عدد كبير من الإنتانات بالجراثيم وتدمرها بطريقة تشبه البنسلين، وهي ذات سمية منخفضة جداً وتظهر التفاعلات التحسسية في ٥٪ من المرضى فقط، وتم تطوير مضادات حيوية عن طريق تعديل البنية الكيماوية الأساسية للسيفا لوسبورينات، وما تزال أبحاث تطويرها مستمرة إلى اليوم، وتستعمل على نطاق واسع في علاج التهاب الأذن والأنف والحلق والجهاز التنفسي، وآلام العظام والمفاصل وأمراض الكلى، والمسالك البولية وقبل الجراحة للوقاية من العدوى(٢).

[٢] مجموعة (أمينو جليكو سيد) ومنها عقار (ستربتومايسين):

في عام ١٩٣٩م، تمكن الباحث " واسكمان "بتمويل من شركة " ميرك "بالكشف عن مضاد حيوي للجراثيم الموجودة في التراب، وأسماه " الستربتومايسين"، وهو أول مضاد حيوي لعلاج مرض " السل " وما زال هذا المضاد الحيوي يستخدم اليوم لعلاج هذا المرض، ومن آثاره الجانبية إصابة الكلية والصمم، وهي غير موجودة في البنسلين، ومما حدّ من استخدامه ومن فعاليته، وجود جراثيم مقاومة له(٣)، فأدى ذلك إلى تطوير

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية/ د. جوماك كينا، جان دوفريس، تعرف: د. ياسر العيتي، ص(٣٥-٣٦)، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٧٩).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٩).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية / الجندي، ص (١٧٠)، حرب الميكروبات، د. صادق صبور، ص(١٢٠). بدائل المضادات الحيوية، ص (٣٦).

"الستربتومايسين" عام ١٩٤٤م، من بكتيريا "ستربتومايكس"؛ وهذا العقار له فاعلية في علاج الدرن، وهو شديد السمية ويقل استخدامه في البلدان الغربية ، على الرغم من استخدامه على نطاق واسع في العديد من الدول النامية كغيره من المضادات الحيوية، ووفقاً لما جاء بالجمعية البريطانية بقولهم: «هذه الأدوية تؤثر على البكتريا، ولكن لم تعد تستخدم على نطاق واسع مثل بعض الأدوية الأخرى لأنها تعطى عن طريق الحقن ولها آثار جانبية خطيرة محتملة الحدوث، واقتصر استخدامها على علاج العدوى الخطيرة لأنها تتلف الأعصاب والكلى»[١].

وتعد ثاني مجموعة مضادات حيوية رئيسية يتم إنتاجها بعد أدوية البنسلين، كما تعد بالإضافة إلى أدوية "السيفالوسبورين" أغلى المضادات الحيوية التي تم إنتاجها تقريباً[٢]، وتعتبر سامة نوعاً ما، وهي واسعة المدى وجيدة للبكتريا، وكما أنها فعالة في القضاء على البكتريا سالبة الجرام، فهي أيضاً فعالة في القضاء على بعض أنواع البكتيريا المسببة للأمراض، وتوصف أدوية "الأمينوجليكوسايد" بنسبة أقل من بعض أنواع المضادات الحيوية الأخرى لسميتها ولكونها تؤخذ عن طريق الحقن العضلي[٣]، ويقتصر استخدامها بدرجة كبيرة على العدوى البكتيرية، حيث يبدأ مفعولها بمنع البكتريا التي تهاجمها من تصنيع البروتين، وبالتالي منعها من التكاثر، يزداد تلف بكتريا الأمعاء عند استخدام مثل تلك الأدوية[٤].

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٥٧).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٢).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٣).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٤).

[٣] مجموعة (تتراسيكلينات):

وهي مضادات حيوية تعطى للحيوان بهدف مقاومة المرض على شكل حقن، وتستخدم أيضاً في حفظ اللحوم[١]، ويوصف عند إصابة الحيوان بمرض (الكوليرا)[٢]، وتم اكتشاف التتراسيكلين حين تم عزله من طين نهر "ميسوري" في الولايات المتحدة الأمريكية من الباحث " بنجامين " سنة ١٩٤٧م، وأدى ذلك إلى تطوير مضادات حيوية تعتبر الآن ثاني المضادات الحيوية استخداماً في العالم بعد البنسلين[٣].

وتشمل أدوية التتراسيكلين الشائعة الاستخدام: "تتراسيكلين"، أو "كسيسايكلين" " أوكسيترا سيكيلن "، وتعد مضادات حيوية واسعة النطاق، وكابحة لنشاط البكتريا، وتم استخدامها في علاج عدد كبير من الحالات المرضية التي تبدأ من الالتهاب الرئوي وتنتهي بمرض الكوليرا مروراً بالتهاب المثانة، والتهاب الملتحمة، كما أنها فعالة في القضاء على الكائنات وحيدة الخلية (الطفيليات الخيطية) مثل الميكروب الذي يسبب التهاب المفاصل البكتيري، وهي البروسللبات، والتهاب الشعب الهوائية المزمن، ومفعولها يشابه مفعول أدوية "الأمينو جليكوسايد"، فهي تمنع البكتريا التي تهاجمها من تكوين البروتين بشكل طبيعي، وتمنع البكتريا من التكاثر، وتستخدم أدوية التتراسيكلين في المزارع بشكل هائل في إنتاج اللحوم، حيث تستخدم لزيادة نمو الحيوانات[٤].

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية / الجندي، ص (١٧٠).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات / د. صادق صبور، ص (١٢٠).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية / للجندي، ص (١٧٠)، حرب الميكروبات، د. صادق صبور، ص (١٢٠)، بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، ص (٢٦).

(٤) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٥٨).

وبسبب فعالية التتراسيكلينات ضد عدد كبير من الجراثيم، ولسبب رخص ثمنها اكتسبت شهرة واسعة لعلاج قائمة طويلة من الإنتانات وهي شائعة في البلدان النامية خصوصاً، وذلك نظراً لانخفاض تكاليفها، وتستخدم الآن لعلاج أمراض العيون والأذن والحلق والجهاز الهضمي والبولي، كما تستخدم في الزراعة أيضاً وفي تسمين الحيوانات(١).

[٤] مجموعة البنسلين:

وهو المضاد الحيوي الذي تم اكتشافه على يد الخبير "فلمنج" سنة ١٩٢٨م، حينما كان يستنبت المكورات العنقودية على طبق من الآجار، حيث لاحظ تثبيط نمو الجراثيم بسبب خميرة سماها "بنسليوم"، فزرعها في طبق خاص ثم حقنه في مرضاه المصابين بأمراض إنتانية مختلفة، ثم قام العالمان "فلوري" و"تشين" بتنقية البنسلين واختبار فعاليته، وهو إيجاد طريقة لإنتاج البنسلين بكميات تجارية، ونجحوا في دفع عدد من شركات الأدوية الأمريكية إلى الانخراط في إنتاج البنسلين مثل " ميرك" و"سكويب" و"بفايزلو" و"أبوت"، وكان لهذه الشركات دورها في جعل البنسلين حقيقة تعالج المرضى(٢)، وأثبت البنسلين فعاليته ضد مجموعة من الإنتانات، وكانت نتائج هذه الأبحاث فعالة ضد مجموعة من الإنتانات كالتهاب الرئة وتسمم الدم والحمى القرمزية، والتهاب الحلق والدفتريا والسيلان والحمى الرئوية، وكان هناك من يقول بأن البنسلين يعالج أي مرض ميكروبي، وأحاطت بهذا الدواء شعبية واسعة، وفي سنة

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٩).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية / د. جومان كينا، جان دوفريس، د. ياسر العيتي، ص (٣٤)، المضادات الحيوية مشاكل وحلول/ د. كيمبرلي تومبسون، ترجمة/ مركز التعريب والترجمة، ص(٣٥).

١٩٤٥م منح فلمنج وفلوري جائزة نوبل في الفيزلوجيا والطب، وأنتج البنسلين فيما بعد على شكل مستحضرات فموية، وأضيف إلى المراهم وحبوب المص والدهون الأنفية وبعض المستحضرات الأخرى، ومع الاستخدام المتكرر لبنسلين أدى إلى نمو سلالات من الجراثيم في الأمعاء مقاومة للبنسلين مثل " الآي. كولاي "، و" الكانديدا " وحدثت المقاومة للبنسلين مشكلة صحية كبيرة؛ حيث اجتاحت المكورات العنقودية المقاومة للبنسلين المستشفيات[1].

وتشمل البنسلينات الشائعة الاستخدام "أموكسيلين" و"أمبسلين" وتسمى مبيدة البكتريا، ويمكنها قتل الكثير من السلالات البكترية المختلفة أثناء العلاج لحالات مرضية كثيرة تصيب كل أعضاء وأجهزة الجسم تقريباً، كما تستعمل على نطاق واسع في علاج التهابات الأذن والأنف وأمراض الجهاز التنفسي والعظام والمفاصل والكلى والمسالك البولية، ويعد البنسلين غير سام لحد ما بالنسبة للإنسان؛ ونظراً لأن أدوية البنسلين ذات ناشط واسع فإنها تسبب ما يعرف "بالعدوى المضاعفة" والتي يزداد فيها نشاط البكتريا بعد أن يكون المضاد الحيوي قد قضى على البكتريا المسببة للعدوى الأصلية، ونظراً لاستخدامه في اللحوم ومنتجات الألبان فإن استهلاك هذه الأطعمة يسبب الضرر حيث يستخدم هذا المضاد الحيوي بكثرة في المزارع الحيوانية، فيعمد مربو الحيوانات إلى حقن كميات كبيرة من البنسلين في الحيوان؛ نظراً لرخص ثمنه ولفعاليته في تثبيط الغدد الجنسية لدى الحيوان، مما يتيح مجالاً لإفرازات هرمونية درقية تساعد على زيادة وزن الحيوان، كما أنه يحول دون إصابة الحيوان بأمراض (معدية)، نتيجة تربيته في

---

(١) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية والمعقمات، د. الشبيب، ص (٢١٧)، بدائل المضادات الحيوية، د. جومان كينا، تعريب: ياسر العيتي، ص (٣٤).

شروط غير صحية في معظم الأحيان[1]، مما يستلزم مراعاة المدة اللازم انقضائها قبل ذبح الحيوان وتقدر بعشرة أيام، وقبل بيع اللبن وتقدر بثلاثة أيام، وذلك لتلافي الأضرار الناتجة عن تراكمه في هذه الحيوانات[2].

[٥] مجموعة (كلورامفينكول):

في أواخر سنة ١٩٤٧م استخدم "الكلورا مفينيكول" في تجربة لعلاج التيفوس في بوليفيا، وقد دفع نجاحه في الحد من هذا المرض إلى استخدامه في أماكن أخرى من العالم، فاستخدم لعلاج التيفوس في ماليزيا، وعزل " الكلورا مفينكول" من عينة من التراب في فنزويلا لأول مرة، وكان هذا الاكتشاف لهذا المضاد الحيوي مهماً لأنه ساهم في علاج مرض لم يكن له علاج من قبل وهو " التيفوس "، وأثبت هذا الدواء فيما بعد فعاليته في علاج الحمى التيفودية، ولكن مع ظهور آثاره الجانبية الخطيرة ومنها الأمراض الدموية الخبيثة كفقر وابيضاض الدم؛ فأصبح استخدامه هذه الأيام محدوداً في البلدان المتقدمة حيث اكتشفت أدوية أكثر كلفة ولكنها أكثر أماناً، وبالرغم من ذلك ما زال مستخدماً في البلدان النامية نظراً لرخصه، ويستخدم بشكل رئيس في علاج التيفوس، وبعض أنواع الالتهاب السحائي، ونظراً لكونها عالية السمية فإنها نادرة الاستخدام إلا فيما سبق[3].

[٦] مجموعة "إريثرومايسين":

وهي أدوية " ماكروليد "، وتسمى حالياً " إرثيرو مايسين "، ويماثل مفعولها أدوية تتراسيكلين، ويسري مفعولها بمنع البكتريا في تكوين البروتين وبالتالي منعها من

---

(١) ينظر: التسمم الغذائي الحاد/ د. سمير غنيم، ص (٨٠)، علم السرطان البيئي، د. سعيد الحفار، ص(١٥٢).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٩١).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، / د.جوماك كينا، جان دو فريس، تعريب: الدكتور / ياسر العيتي، ص (٣٥)، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٥٨).

التكاثر،وتستخدم كبديل للبنسلين في علاج أمراض الصدر في الأطفال، ومرض الالتهاب الرئوي، والتهاب البروستاتا المزمنة وأمراض الأمعاء التي تسببها بكتريا "كامبيلوباكتر"، ويستخدم للوقاية من بعض أنواع الأمراض كالسعال الديكي، وقد كانت مقاومة البكتريا ضد هذه الأدوية واسعة الانتشار إلا أن الأنواع الجديدة من أدوية "ماكروليد" قد تغلبت بشكل كبير على مقاومة البكتريا، وتشمل الآثار الجانبية الخفيفة والشائعة نسبياً، الغثيان والقيء والإسهال، ومن آثاره الجانبية الهامة والتي يشترك فيها جميع المضادات الحيوية هو إضعاف وظائف الجهاز المناعي، وقد يسبب بعض الآثار الجانبية الخطيرة مثل التهاب الكبد الحاد، وذلك عند الاستخدام الطويل المدى والذي قد يؤدي إلى تلف الكبد(١).

[٧] **مجموعة: (سبكتينومايسين):**

وهي مضادات شائعة الاستخدام وهو فعال ضد البكتريا المسببة لمرض السيلان القاتل(٢).

[٨] **مجموعة (فلوروكونيولون):**

كانت هذه الأدوية - في بداية الأمر – مجموعة أدوية منتجة صناعياً ومحدودة النطاق، والتي وُجد أنها أثارت المناعة في كثير من البكتريا المستهدفة إلى أن تمت إضافة "فلورين " وهو عنصر غازي إلى تركيبها، وبهذه الطريقة نشأ جيل جديد من هذه الأدوية يطلق عليه اسم أدوية " فلوروكونيولون " والتي قد خفضت في الوقت الحالي درجة مقاومة البكتريا للدواء، كما أصبح مفعولها واسع النطاق بشكل هائل؛ حتى أصبحت تستخدم لعلاج كل

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، د. ليون شاتو، ت: مركز التعريب والترجمة، ص(٩١).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات، ص (٣٣).

أجزاء الجسم تقريباً من عدد كبير من العدوى البكترية[1]، ويمكن تفسير فاعلية أدوية "كوينولون"، بأنها تتمتع بقدرة على منع الإنزيمات من الاتحاد بالمادة الوراثية " DNA " للبكتريا، وبالتالي فإنها تمنع البكتريا من التكاثر، وهي تحقق هذا المفعول دون أدنى تأثير على المادة الوراثية بجسم الإنسان[2]، وتوجد مضادات حيوية مختلفة في هذه المجموعة لديها وسائل أخرى لإتلاف البكتريا أو قتلها والتي في الغالب ما تدخل في طريقة تصنيع البكتريا للبروتين؛ وبما إن هذه الأدوية لديها أكثر من طريقة فعالة لقتل البكتريا، فتأثيرها قد يمتد لفترات أطول تفوق الأدوية الأخرى التي تهاجم البكتريا بطريقة واحدة فقط، وتستخدم أدوية " كونيولون " في علاج التهاب المسالك البولية وأمراض الجهاز التنفسي والجهاز الهضمي والسيلان والدوسنتاريا وعدوى الجلد[3]، وتعتبر فعالة ضد البكتريا المعوية المعروفة " بالسالمونيلا "[4].

[٩] مجموعة (فانكومايسين) وتسمى أدوية (جلايكو ببتيد):

في بداية الخمسينات ظهرت أدوية جديدة من فصيلة المضادات الحيوية المنتشرة تعرف باسم (جلايكو ببتيد)، وعلى رأسها عقار (الفانكومايسين)[5]؛ وهو نادر الاستخدام نظراً لكونه شديد السمية وفعاليته ضد العدوى شديدة، ومن آثاره الجانبية احمرار الجلد مصحوباً بحكة شديدة، وتورم الأغشية المخاطية، وهبوط في الدورة الدموية، وقد يؤدي

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية / ليون شاتو، ص (٩٦).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٧).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٨).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٩).

(٥) ينظر: بدائل المضادات الحيوية د. جوماك كينا، جان دو فريس، ص (٥٧).

إلى تلف الأذن وبالتالي الصمم الدائم، وقد يتلف الكليتين، كما قد يسبب أمراضاً دموية خطيرة تشمل كريات الدم البيضاء[1].

[١٠] **مجموعة كليندامييسين:**

ظهرت في أوائل الستينات واستخدمت بطريقة أساسية في علاج آلام العظام الشديدة والمفاصل والتهاب بطانة القلب (عدوى صمام القلب)، والأشخاص المصابين بعدوى مقاومة البنسلين وعدوى المهبل البكترية والالتهاب الرئوي وخراج الرئة ويستخدم للأمراض التي تسببها بكتريا " ستافيلوكوكاس"[2]، ومن آثاره الجانبية الغثيان والقيء والإسهال، والطفح الجلدي ويمنع استعماله للمصابين بالتهاب القولون، أو أمراض الكبد، أو الكلى ويتوفر في صورة شراب وكبسولات وحقن[3].

[١١] **لينكوساميد (لينكومايسين):**

تم استخراج أدوية لينكوساميد من بكتريا التربة أول مرة في أوائل الستينات (١٩٦٠م) ، وتعد هذه الأدوية غير شائعة الاستخدام بسبب الرأي العالمي الذي يدرك حجم التلف الخطير الذي تسببه هذه الأدوية لبكتريا الأمعاء، وتقوم أدوية لينكو ساميد بمنع البكتريا التي تهاجمها من التكوين الطبيعي للبروتين، وبالتالي منعها من التكاثر أو الاستمرار في الحياة، وتستخدم بشكل أساسي في علاج آلام العظام والمفاصل وأمراض البطن مثل "التهاب الغشاء البريتوني"، وأمراض الجاهز التناسلي الأنثوي، وعادة ما يكون استخدامها بعد فشل المضادات الحيوية الأخرى في العلاج، ويتم تناولها من قبل

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٦٢).

(٢) ينظر: المضادات الحيوية مشاكل وحلول، د. كيمبرلي تومبسون، ص (٤١).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٩)، بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، ص (٤٠)، حرب الميكروبات، د. صادق صبور، ص (١٢٥).

الأشخاص المصابين بحساسية هذا ضد البنسلين أو "السيفالورسبورين"، وتعد فعالة في القضاء على البكتريا موجبة الجرام فقط والبكتريا "الميكوربلازما" والكائنات وحيدة الخلية، وتسبب الكثير من الإسهالات الحادة، والتي تؤدي إلى التهاب القولون ، وتستمر فترة طويلة بعد انتهاء فترة العلاج بالدواء، وذكرت الجمعية الطبية البريطانية بأنها غالباً ما تسبب خللاً عظيماً في نشاط بكتريا الأمعاء، ومضادات لينكوساميد مدمرة تماماً لبكتريا الأمعاء(١).

[١٢] مجوعة اكتينو مايسين:

وهو مضاد حيوي شديد السمية وتم اكتشافه من قبل العالم "لواكسمان" ثم أعيد فحصه واختياره في عام ١٩٥٤م، وله فائدة محددة في إيقاف نمو بعض الأورام السرطانية، ومهد الطريق لاكتشاف مضاد حيوي آخر للقضاء على هذه الأورام – بإذن الله(٢).

[١٣] مجموعة نيومايسين:

اكتشفت أفراد مجموعة النيومايسين وكان المضاد النيومايسين هو الأول في معالجة (الدرن)(٣)، وقد اكتشف في اليابان من قبل العالم " أوميزاوا " وله دور كبير في مقاومة البكتريا ويعطى النيومايسين ممزوجاً مع مضادات جرثومية لمعالجة المكورات العنقودية في التهابات الأنف، ويؤثر على العصب السمعي، واحتمال فقدان السمع نتيجة العلاج به كبيرة(٤)، ونظراً لما يسببه "نيومايسين" من تدمير كبير لبكتريا الأمعاء، فإنه ينصح بتناوله

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٦٢).

(٢) ينظر: تأثير المضادات الحيوية على تكوين الشكل الظاهري، سارة العثمان، ص (٢٤).

(٣) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية والمعقمات، د. الشبيب، ص(٢٤١).

(٤) ينظر بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٤٠)، علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية، د. الشبيب، ص (٢٢١).

عن طريق الفم لبعض حالات فشل الكبد، وقبل إجراء الجراحة على الجهاز الهضمي، يزداد تلف بكتريا الأمعاء حيث قد تجعل زيادة نمو الفطر المسبب للسل، ويوصف لحالات الأمراض الخطيرة مثل أمراض الرئة وآلام المفاصل والجروح وتسمم الدم والالتهاب السحائي ونحو ذلك[١].

[١٤] مجموعة سلفوناميد (مركبات السلفا):

استخدمت عقاقير (السلفوناميد) لسنوات كثيرة في علاج الالتهابات التي يسببها فطر الالتهاب السحائي، فمع حلول عام ١٩٣٥م، أعلن أنه تم اكتشاف دواء في ألمانيا مشتق من السلفا يمكن استخدامه في علاج العدوى بميكروبات "ستريبتوكوكال" مثل حمى النفاس[٢].

والسلفونا ميدات عبارة عن صباغاً أحمر يسمى "برونتسيل" اكتشفه باحث ألماني، وذكر بأنه يشفي الفئران التي أصيبت بالمكورات العنقودية، وهي الجراثيم المسببة لالتهاب الحلق، وكانت مجموعة من الأدوية المشابهة للمضادات الحيوية، ما زالت تستخدم إلى اليوم "فالسبرتين" كمثال والذي يحتوي "السلفامينو كازول" يستخدم لعلاج الإنتانات البولية والتنفسية[٣]؛ يقول الخبير ريتشارد في السلفانوميدات:

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (٨٤).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٤٠)، علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية والمعقمات، د. أسفار الشبيب، ص (٢٢١).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية / د. جوماك كينا، تقديم جان دو فريس، تعريب: د. ياسر العيتي، ص (٦٧)، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة وتقوية الجهاز المناعي ومحاربة الأمراض، د. ليون شاتو، تعريب: مركز التعريب والترجمة، ص (٥٠).

«تمنع كل السلفونا ميدات – ما عدا "كوتريمو كسازول " خاصة –في الإصابة بمرض المتكيسة الرئوية وهي عدوى شائعة بين مرضى الإيدز، هذه الأدوية سامة ولها تأثيرات مرضية عديدة وانتهى استعمالها»(١).

ومن استخداماتها الحالية، استخدامها عند الإصابة بعدوى الجهاز البولي، وعلاج عدوى الأذن، والأمراض التناسلية مثل "الكلاميسيا" وفي علاج الملاريا وبعض أنواع العدوى بالطفيليات وفي علاج بعض تقرحات القولون، حيث تقوم مركبات السلفا بمنع البكتريا من تصنيع عنصر غذائي أساسي وضروري لاستمرار حياتها ألا وهو حامض الفوليك حيث تمنع إفراز إنزيم تحتاجه البكتريا لتصنيع هذا الحامض، وبدون هذا الحمض تموت البكتريا، ولكن مع مرور الزمن اكتسبت البكتريا خاصية الدفاع عن نفسها، وهو ما يسمى بالمقاومة ، فأصبحت مقاومة لمركبات السلفا بدرجة كبيرة، ولكن قد تستخدم لعلاج حالات الالتهاب الرئوي، وأمراض الجلد والعيون، وأثبت دواء "دابسون" المرتبط بالسلفوناميد فاعلية في علاج الجذام خلال فترة امتدت نحو سبع سنوات من العلاج، أما الآن فهي محدودة الاستخدام(٢).

وبعد أن بينا أنواع المضادات الحيوية المستخدمة في مجال تربية الحيوانات، ننتقل لبيان استخدامات المضادات الحيوية، فتستخدم بشكل رئيسي أيضاً في علاج الحيوان من الأمراض، ومن الاستخدامات الواسعة للمضادات الحيوية بعد اكتشافها هو مجال حفظ الأغذية، واستخدامها بغرض الحفظ له طرق عديدة، فمن طرق استخدام المضادات الحيوية كحوافظ للحوم ما يأتي:

١ – إطعام حيوانات الذبح بالمضادات الحيوية مع الغذاء لمدة طويلة.

---

(١) ينظر: بدائل المضادات ، ص (٥١).

(٢) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

٢- إطعام حيوانات الذبح بالمضادات الحيوية مع الغذاء لمدة قصيرة قبل الذبح.

٣- حقن حيوان الذبح بالمضادات الحيوية قبل الذبح بمدة وجيزة.

٤- حقن الذبائح بعد الذبح بالمضادات الحيوية .

٥- وضع المضادات الحيوية على سطح اللحم أو خلطها به كما في السجق أو في اللحوم المفرومة.

٦- استعمال المضادات الحيوية للتعقيم كبديل أو كعامل مساعد لتخفيض درجة الحرارة في المعلبات[١].

ومن أنواع المضادات الحيوية الشائعة الاستعمال في مجال حفظ اللحوم:

[١] **التتراسيكلين والكلوراتتراسيكلين:**

حيث يضاف الأخير إلى اللحوم الطازجة بتركيز ١-١٠ ملليجرام / كيلوجرام[٢].

ويمكن استخدام الأوكس تتراسيكلين بالرش أو بالنقع في محلول تركيزه ٢٠ جزء في المليون، وأما الكلوراتتراسيكلين فالتركيز المناسب هو ٥٥ جزء في المليون[٣].

[٢] **الريوتيدين:**

وهو مركب منخفض الوزن الجزئي، غير بروتيني، تنتجه البكتريا، ويعتبر مضاداً ميكروبياً واسع المدى ضد بعض أنواع البكتريا السالبة الجرام (-G)، والموجبة الجرام (+G) والفطريات، وغيرها من أنواع الميكروبات والكائنات الحية التي لها علاقة بالصحة العامة، والتي يؤثر عليها هذا المضاد الميكروبي[٤].

---

(١) ينظر: صحة اللحوم، التلوث الجرثومي والكيميائي للحوم / د. علاء مرشدي، ص (٣٥٠).

(٢) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٦٥).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٩).

(٤) ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة، د. عصمت الزلاقي، ص (٥٣).

ويستخدم في حفظ أغذية الإنسان الحيوانية عن طريق خفض عدد الميكروبات المرضة والمسببة للتلف، حيث يثبط ويقلل من نمو وتكاثر البكتريا في اللحم البقري المفروم المبرد والمخزن عند درجة ٤ م°[١].

[٣] **النيسين:**

وهو مضاد حيوي، عديد الببتيد، تركيبه يشابه " الستيلين"[٢]، ويحتوي على (٣٤) حمض أميني، يتميز بذوبانه في الأحماض المخففة، وثباته عند درجة الغليان في المحلول الحامضي، وقد لوحظ تأثيره المثبط على نمو الميكروبات منذ سبعين عاماً في صناعة الجبن، وكان الاستخدام الأساسي له ينحصر في التعقيم الطبي، وبعض الاستعمالات البيطرية.

وتأثيره الفعال كمضاد حيوي ومهلك للميكروبات يكون أساساً على غشاء "السيتوبلازم " وعند إضافته بقصد الحفظ للحوم فإنه يقلل من عملية التعقيم التجاري لها، حيث يؤثر على الميكروبات المكونة للجراثيم وخاصة، "الكلوليتسريا"، ويستخدم "النيسين" حالياً في العديد من الدول كمادة حافظة للحوم وغيرها، حيث يثبط " النيسين " أنواع البكتريا (G-) فقط، ولا يثبط الخمائر أو الفطريات ويمنع نمو الجراثيم، وبكتريا "الليستريا" وهي من البكتريا المرضة الملوثة في الأغذية الحيوانية[٣].

ويعتبر النيسين من أول المضادات الحيوية التي صرح باستخدامها في الأغذية عام ١٩٥٤م لمنع نمو "الكوليستريديوم" في الخبز، والجبن، ثم تلى ذلك استخدامه في حفظ

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٤).

(٢) وهو مركب كيماوي يتكون من الكربون والهيدروجين والأكسجين والكبريت، عديد الببتيد يتحلل ببعض الأنزيمات المحللة للبروتين مثل: " التربسين " ويفقد نشاطه كمثبط للنمو الميكروبي، ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة، ص (٥٤).

(٣) ينظر: علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية، والمعقمات، د.، الشبيب، ص(٢٢١).

الدواجن المجهزة المعدة للطهي، والأسماك المعدة، ويكون ذلك إما مباشرة بالغمر في محاليل المضادات الحيوية أو إضافتها مع الثلج المستخدم للتبريد[١].

وقد استخدم النيسين سنوات عديدة في كثير من الدول الأوربية، ونتيجة لمدة استخدامه والتي تفوق أربعين عاماً، حرصت هيئة الغذاء والدواء (FDA) في عام ١٩٨٨، على اعتباره مركباً آمناً، يستخدم كمضاد للميكروبات، لتثبيط نمو الجراثيم، ومنع تكون السموم في الغذاء، ويستخدم بتركيزات تصل على ١٠٠٠ جزء في المليون[٢]، وقد تمت الموافقة على استخدام النيسين في حفظ اللحوم، بعد التأكد من أنه مركب غير سام، وغير مسبب للحساسية، وأنه مضاد ميكروبي آمن وفعال، حتى مع وجود تركيزات مرتفعة نسبياً، وحرصت الكثير من الدول بإضافة النيسين كمادة حافظة إلى الأغذية الحيوانية مثل استراليا، بريطانيا، بلجيكا، إيطاليا، السويد، أسبانيا، فرنسا، هولندا، جنوب أفريقيا... وغيرهم[٣].

[٤] الستيلين:

وهي مضادات تستخدم لحفظ الدواجن المجهزة المعدة للطهي وكذلك الأسماك وتستخدم إما مباشرة، بغمر اللحوم فيها وتكون على شكل محاليل أو إضافتها مع الثلج المستخدم للتبريد[٤].

وكما تم بيانه سابقاً بشأن استخدام المضادات الحيوية في الأساس لعلاج الحيوانات من الأمراض وكذلك فإن المضادات الحيوية تستخدم لتسريع نمو الحيوانات، بالإضافة

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية، د. عصمت الزلاقي، ص (٥٦).

(٢) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٧).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٨).

إلى علاج ووقاية الحيوان حيث تضاف المضادات الحيوية إلى الأعلاف بهدف دفع نمو الحيوانات وتحسينه، فتزيد نمو العجول والدواجن ، وتضاف على شكل مركبات صناعية ومنها:

١- "داي نيوكسلين"، والذي ينتمي إلى "كاربوكس" و"الإنكودكس" والتي تضاف إلى العليقة بمعد ٢٥ – ١٠٠ جم / طن[١].

٢- "الكويندوكسين" Q: وهو مضاد حيوي يستخدم لدفع نمو الحيوانات[٢].

٣- "الكينوكسالين" (Q, C,O)[٣].

٤- "التراسيكلين": ويستخدم في المزارع بشكل كبير في إنتاج اللحوم، حيث تستخدم لزيادة نمو الحيوانات (الأبقار والدجاج)[٤].

وعند استخدام هذه المضادات الحيوية للحيوانات فقد ساهم ذلك في المقاومة لدى البكتريا المعوية، والالتهابات التي تصيب الإنسان.

إن استخدام المضادات الحيوية في الإنتاج الحيواني من أجل الغذاء كان سبباً للاهتمام لسنوات عديدة وذلك منذ بدء عام ١٩٨٦م، بعد أن تم اكتشاف أن ثلث المرضى الذين تلقوا علاجاً بالمضادات من عدوى مقاومة للمضادات الحيوية لم يكونوا قد تلقوا علاجاً بالمضادات سابقاً، ولقد حظرت الحكومة السويدية استخدام المضادات الحيوية في تغذية الحيوانات، وذلك لأن استخدامها ينتج كائنات دقيقة مقاومة للمضادات الحيوية، وأن

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٩١).

(٢) ينظر أضرار الغذاء والتغذية ، د. عبدالحميد محمد، ص (٩٢).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٤٤)، التلوث الغذائي، حسين العروسي، ص (٦٥).

(٤) ينظر: أضرار الغذاء، ص (٩٣).

هذه الكائنات تنتقل إلى البشر عند استهلاكهم للحوم، ومنذ عام ١٩٦٨م، أصبحت كل حيوانات المزارع السويدية خالية من المضادات، وهي من بين المجموعات التجارية الخالية من السالمونيلا أيضاً"[1].

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المعالجة بالمضادات الحيوية بهدف العلاج:

وبعد معرفة أنواع هذه المضادات الحيوية واستخداماتها ننتقل لبيان حكمها الشرعي:

لمعرفة حكم الأطعمة الحيوانية المعالجة بالمضادات الحيوية، لا بد من ذكر ما قاله المختصون بشأنها، حيث تعتبر من المسائل التي تناولتها الآراء بالموافقة أو الرفض، وكان سبب الخلاف أن العديد من تلك المضادات الحيوية، تستخدم في الأغراض الطبية والبيطرية، وهذا يؤثر سلباً على الاستفادة المرجوة من استخدام المضادات الحيوية في علاج ووقاية الحيوان[2]، وقد انقسم العلماء المختصون حيال استخدام هذه المضادات الحيوانية في علاج ووقاية الحيوان وتسريع نموه إلى فريقين، فريق يؤيد استخداماتها في الوقاية والعلاج وتسريع النمو، وفريق يرى منعها لأضرارها على الصحة والبيئة ولا يرى استخدامها إلا في حالات الضرورة القصوى بضوابط معينة سيأتي ذكرها، وفيما يلي عرض لآراء المختصين في المسألة:

الرأي الأول: أن المضادات الحيوية، مضادات ميكروبية آمنة وفعالة، وهي مركبات غير سامة، تستخدم لتثبيط نمو الميكروبات ولمنع تكون السموم في الأغذية الحيوانية، ولا مانع من استخدامها في وقاية وعلاج الحيوان، وهو رأي لبعض الدول الآوربية ورأي

---

(١) المرجع السابق، ص (٩٤).

(٢) ينظر: المواد الحافظة للأغذية، د. عصمت الزلاقي، ص (٥٦).

الهيئة العامة للغذاء والدواء (FDA)[(١)]، بأن كثيراً من المضادات الحيوية آمنة لدرجة كبيرة[(٢)].

الرأي الثاني: أن المضادات الحيوية، مركبات سامة وضارة بالإنسان والحيوان والبيئة، وهو رأي الأغلبية من العلماء المختصين ورأي منظمة الصحة العالمية، وذهب إليه من المعاصرين الدكتور/ محمد صادق في كتابه " حرب الميكروبات"، والعالمين الآوربيين " بيريل وليام" و " صاموئيل إيبستاين " وغيرهم[(٣)(٤)].

وقد جاء في تقرير منظمة الصحة العالمية الذي صدر في عام ١٩٩١م، أن المضادات الحيوية "ستربتومايسين" و"نيومايسن" ومركبات "السلفا"ينبغي أن لا تستخدم كعلاج، حيث أنها بلا جدوى بتاتاً وخطيرة[(٥)].

وجاء أيضاً في تقرير منظمة الصحة العالمية (WHO): «أن المضادات الحيوية يجب أن لا تستخدم إلا في حالات الكوليرا والزحار، وفي غير هذين المرضين، فإنها بلا فائدة مطلقاً، وينبغي أن لا تستخدم بحال »[(٦)].

ويقول الدكتور محمد صادق عن المضادات الحيوية: «لا يوجد شخص في العالم لا تصيبه هذه العقاقير بالضرر، حتى ولو كان يعيش في مجتمعات تحدد استعمالها وترشد هذا الاستعمال... كل المضادات الحيوية قد تسبب أمراضاً»[(٧)].

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٦) حرب الميكروبات والعلاج بواسطة الميكروبات، د. بيريل وليامز، د. صاموئيل إيبستاين، ص (٨٤).

(٢) ينظر حرب الميكروبات، ص (٩٠).

(٣) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، ص (٨٥)، حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١٣).

(4) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، ص (٨٥)، حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١٣).

(٥) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ص (١٢٣).

(٦) حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١٢١).

(٧) ينظر: المرجع السابق، ص (١٢).

وقد حرم استعمال بعضها في الدول المتقدمة مثل "ستربتومايسين"، "كلورامفينيكول"، "سلفانوميد"، "نيومايسين"؛ نظراً لارتفاع سميتها وأعراضها الجانبية الخطيرة.

وقد أصدرت منظمة الصحة العالمية كتيباً يكون في متناول يد كافة الأطباء عام ١٩٩٠م، وذكرت في تقريرها في نهايته: «لم يثبت أي مضاد حيوي ولا أي علاج للميكروبات المسببة للإسهال، واستعمالها خاطئ، وقد يكون ضاراً»[١].

ويقول الدكتور ليون شاتو في وصف المضادات الحيوية: « إن الآثار الجانبية لهذه المضادات أصبحت أكثر خطورة، بينما أصبحت هي أكثر تكلفة »[٢].

يقول الخبير "روبرت بلتيمود": «إن بكتريا الأنفلونزا الدموية التي يمكن أن تسبب الالتهاب السحائي والتي كان من الممكن السيطرة عليها في الماضي بسهولة بتناول الأمبسلين، أصبحت الآن في عام ١٩٩٧م، مقاومة للمضادات الحيوية في حوالي ٢٠٪ من الحالات، ولم تعد المضادات الحيوية تعمل أكثر من ذلك»[٣].

ولقد حظرت بعض الدول مثل السويد استخدام المضادات الحيوية في تغذية الحيوانات وذلك لأن استخدامها ينتج كائنات دقيقة مقاومة للمضادات الحيوية، وأن هذه الكائنات تنتقل للبشر عند استهلاكهم اللحوم[٤].

وبعد بيان آراء الفريقين، ننتقل لبيان ما احتج له كل فريق منهم على رأيه.

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١٣).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٧).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٧).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٣).

حجج الفريقين:

حجج الفريق الأول:

احتج الفريق الأول القائل بأن المضادات الحيوية أدوية آمنة وفعالة بما يأتي:

١- أن المضادات الحيوية من الاكتشافات الطبية الحديثة ومن المصادر الطبية الهامة، والتي توصف كعلاج حيوي لكثير من الأمراض الخطيرة والفتاكة بل المميتة، والتي تنفذ إلى أعماق جسم الإنسان والحيوان على حد سواء، وهذه الأمراض إذا لم يتم التصدي لها فستؤدي إلى نفوق الحيوان، وبالتالي تقل أعداد الحيوانات وتقل مصادر اللحوم تبعاً لذلك، وهذا يؤدي بدوره إلى سوء التغذية جراء فقد اللحوم كمصدر بروتيني هام(١).

نوقش: بأن الاستخدام الحالي للمضادات الحيوية هو في كل مرض يصيب الحيوان حتى وإن كان من عدوى بكتيرية بسيطة وسطحية، وبالإمكان أن تشفى بأجهزة الدفاع المناعية بالجسم، بل إن الكثير منها يستخدم للوقاية ولزيادة نموه، مما يدل على تحقق وقوع أضرارها وأنها تفوق الفوائد المستخدمة لها، وأما استخدامها في علاج الحالات المرضية الخطيرة والتي تؤدي - إذا لم تعالج - إلى نفوق الحيوان فهو مطلوب ومأمور به تفادياً لهلاك الحيوان(٢).

٢- الفوائد المترتبة على استخدام المضادات الحيوية كثيرة، وذلك إذا استخدمت في الحالة المناسبة والوقت المناسب، وكان المضاد الحيوي مناسباً للبكتيريا الممرضة، وبالكمية المناسبة وبوسيلة التعاطي المناسبة (بالفم أو الحقن) وذلك فيما إذا هاجم الميكروب عضواً

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات وثأر الطبيعة، د. محمد صادق، ص(٨٧)، أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(١١٢)، التسمم الغذائي الحاد والتسمم طويل المدى / د. سمير غنيم، ص(٨٢).

(٢) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، صموئيل إبستاين، وبيريل وليامز، ص (٨٤).

حيوياً مهماً من أعضاء الجسم، وكانت العدوى نافذة، فحينئذٍ تكون الموازنة بين خطورة المرض وأمان العقار وتكون المصلحة في تعاطي ذلك المضاد.

فمن فوائد هذه المضادات:

(أ) مكافحة الأوبئة الحيوانية التي تحدث في أماكن تربية الحيوانات كالمزارع ونحوها[١].

(ب) تغطية العيوب في الجوانب التي تحدث أثناء الإنتاج أو التصنيع أو الحفظ أو التخزين، والتي تؤثر على المنتج الغذائي[٢].

(جـ) مقاومة التلوث الغذائي والذي يحدث عند تناول الحيوان لأغذية ملوثة وذلك كالأعلاف الملوثة[٣].

(د) مقاومة الأمراض التي تصيب الحيوانات، نتيجة تناول غذاء ملوث أو لوجود مسبباتها والتي تنشأ من المخلفات والأرواث وعدم تطهيرها[٤].

(هـ) الحصول على غذاء آمن، خالٍ من المخاطر (الميكروبولوجية) والتي تؤدي إلى فساد الغذاء وإلى حدوث حالات التسمم الغذائي[٥].

(و) تحسين نمو الحيوانات ومن ثم زيادة الإنتاج الغذائي من اللحوم واللبن ونحوها[٦].

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٣).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١١٤).

(٣) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٦٥).

(٤) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٤).

(٥) ينظر: التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٨٢).

(٦) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(ز) التحكم في تناسل الحيوان(١).

(ح) علاج الالتهابات والقروح التي تصيب ضروع الحيوانات مثل الأبقار ونحوها(٢).

نوقش: إن هذه الفوائد التي تترتب على استخدام المضادات الحيوية تتلاشى مع الحالات الكثيرة التي يتم وصف المضادات فيها بطريقة خاطئة، حيث يقول بعض الخبراء: إن ذلك يحدث مع ٧٠٪ من الحالات، مما أدى إلى ظهور البكتريا المقاومة والتي لم تعد تقتلها هذه المضادات نتيجة لهذا الاستخدام الخاطئ، وحتى لو استخدمت المضادات بطريقة سليمة فستدمر البيئة الداخلية للأمعاء، مما يؤدي إلى تنوع المشاكل الصحية، وستفوق أضرارها فوائدها(٣).

فمن الواجب عند تقدير الآثار المفيدة للمضادات الحيوية على الميكروب، وزن هذا الأثر المفيد مع التأثير الضار للمضاد الحيوي على آليات المناعة في الجسم، فقد يقلل هذا الأثر المفيد أو يلغي تماماً الفائدة التي ترجى منه على البكتريا المهاجمة، وقد أثبتت الأبحاث أن المضادات التالية لها تأثير مثبط على مختلف الوظائف المناعية للجسم ومنها "الأمينوجليوكسيدات"، "السالفوسبورينات"..إلخ.

٣- إن المضادات الحيوية قد تكون فعالة ومؤثرة ويجب إعطائها للحيوان، وذلك في حالات الأمراض الخطيرة في الدم، كما في حالات التسمم الميكروبي أو في أغشية الدماغ (الالتهاب السحائي) أو التهابات صمامات القلب، أو في حالات الالتهاب الرئوي

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٤).

(٢) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، تأليف / بيريل وليامز، صاموئيل إيبستاين، ترجمة د. محمد فكري، ص (١٢٢).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (١٩).

الميكروبي، أو نحوها من الحالات المرضية الخطيرة، وإذا لم يتم إعطاؤها للحيوان فقد يؤدي ذلك إلى نفوق الحيوان[١].

نوقش: بأن استخدام المضادات الحيوية لعلاج الأمراض الخطيرة والتي قد تؤدي إلى موت الحيوان لا مانع منها، وإنما المنع يكون في كل مرض يصيب الحيوان سواء أكان خطيراً أولا، لأن في استخدام المضادات للأمراض البسيطة التي تصيب الحيوان أو للوقاية، فيه ضرر بالحيوان نفسه وبالصحة العامة[٢].

٤ - أن المضادات الحيوية تقوي وظائف الجهاز المناعي، إما بإضعاف البكتريا المستهدفة، أو بالحد من نشاطها، أو بزيادة نشاط خلايا جهاز المناعة الذي يقوم بمهاجمة البكتريا ومن ثم يقضي عليها[٣].

نوقش: بأن المضادات الحيوية ليس لها هذا المفعول، وإنما تقوم فقط بمهاجمة البكتريا بطرق مختلفة، بل إنها تقوم بإضعاف استجابة جهاز المناعة للعدوى البكترية[٤].

حجج الفريق الثاني:

احتج القائلون بأن المضادات هي مركبات سامة وضارة بما يأتي:

١ - أن المضادات الحيوية لم تعد تؤثر على كثير من البكتريا شديدة الخطورة، إلا عند استعمالها بكميات عالية لدرجة أنها تسبب الكثير من الأعراض الجانبية الخطيرة المباشرة وغير المباشرة.

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د، جوماك كينا، ص (٤٤١).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات، د. صموئيل إبستاين، بيريل وليامز، ص (١٢٥).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٧٢).

(٤) ينظر: المرجع السابق الصفحة نفسها.

فمن أعراضها الجانبية إثارة الحساسية، ومن أعراضها غير المباشرة أنها تسبب عاهات في الأنسجة في مرحلة النمو مثل " التتراسيكلينات "[١].

نوقش: بأن غالبية الأعراض الجانبية المتسببة عن المضادات الحيوية بسيطة ومؤقتة تزول بتوقف إعطائه للحيوان. والكثير من المضادات الحيوية المستخدمة كل يوم آمنة لدرجة كبيرة، وغالبية المضاعفات الخطيرة المتسبب منها تنشأ من استمرار تعاطي العقار لمدة طويلة، إما إذا وصف المضاد الحيوي بدقة، واتبعت التعليمات، فإنه يندر حدوث مشاكل[٢].

٢- الأضرار المترتبة من استخدام المضادات الحيوية، وقد أجمعت أمهات كتب الطب الدراسية على تعداد أخطار هذه المضادات، كذلك الأثر الضار الذي تتركه المضادات الحيوية على البيئة وعلى الصحة العامة ، بل أن سمية هذه المضادات هي أقل خطورتها شأناً، وتشارك في هذا الأثر المبيدات الحشرية والمبيدات الأخرى، فكلما تزايد استعمالها، كلما اتسع أثرها، وكلما زادت أصناف البكتريا التي تدمرها وأحدثت فراغاً بيئياً من أثر استخدامها، كلما زاد الاحتمال أن هذا الفراغ البكتيري سوف تملؤه أصناف أخرى من البكتريا الضارة بل عظيمة الضرر، وسيمتلئ كذلك بالفطريات والفيروسات وغيرها من الكائنات والتي تسبب "الأمحاج الإضافية " الضارة بالإنسان وبالصحة العامة[٣]، بل إن

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق صبور، ص (٩).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق صبور، ص (١٢)، بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (٦).

(٣) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق صبور، ص (١٤)، أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٦)، التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٦٥)، العلاج بواسطة الميكروبات، صمويل إبستاين، بيرليل وليامز، ترجمة محمد فكري، ص (١٢٢)، المضادات الحيوية مشاكل وحلول، د. كمبرلي تومبسون، مركز التعريب، ص (١٤١).

آثارها الجانبية قد تكون أشد خطورة من المرض نفسه، وفيما يلي ذكر لبعض هذه الأضرار:

* أن بعضاً من المضادات الحيوية " كالكلورامفينيكول " والذي يستخدم على نطاق واسع لعلاج الالتهاب السحائي، وخراج المخ وحمى التيفود، يمكن أن يسبب أمراض الدم الخطيرة والقاتلة[١].

* قد تسبب بعض المضادات الحيوية التي تشبه مفعول البنسلين والتي تستخدم لعلاج عدوى "ستافيلو كوكاس أيوراس" - وفي حالات معينة – نقص كريات الدم البيضاء، وهو انخفاض شديد في عدد كريات الدم البيضاء، والتي تمثل خط الدفاع الأول داخل الجسم ضد أي عدوى[٢].

* قد تسبب أدوية "البنسلين" و"سيفا لوسبورين" و"سلفوناميد" و" كوينولون"، وبعض المضادات الحيوية الأخرى، أمراض الدم الحادة مثل "فقر الدم الانحلالي"[٣].

* تم سحب المضاد الحيوي " تيمافلوكساسين " من الأسواق نظراً لأنه يسبب تلف الكبد والكلية الحاد، كما أصيب بعض الذي تناولوه بتشنجات، وقليل منهم توفي.

* يمكن أن تسبب المضادات الحيوية التي تقتل بكتريا " بيتالاكتام " مثل أدوية "البنسلين " و " السيفالوسبورين " أحياناً مشاكل في عملية تجلط الدم، مما يؤدي في بعض الأحيان إلى نزيف هائل[٤].

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص(١٠١) ، حرب الميكروبات / د. صبور، ص(٩).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، ص (١٠١).

(٣) ينظر المرجع السابق، ص (١٠٢).

(٤) ينظر المرجع السابق، نفس الصفحة.

* يصاب ما بين واحد إلى اثنين من بين مائة مريض يتناولون البنسلين والسيفالوسبورين (مضادات البيتا لاكتام) بالتهاب الوريد الخثاري (انسداد أو تجلط، مع حدوث التهاب بالوريد) غالباً في أماكن الحقن إذا تم إعطاء المضاد الحيوي عن طريق الحقن، كما يصاب ما يقرب من ١٠٪ من الأشخاص الذين يتناولون " إرثيرومايسين " بنفس الالتهاب.

* تبين أن تناول أحد أدوية " كوينولون " وأميدازول، بإفراط يؤدي إلى حدوث تشنجات عصبية.

* أدى استخدام أدوية " أمينوجليوسايد " إلى حدوث تلف في السمع، كما وردت تقارير عن حدوث مشاكل بالسمع بعد تناول جرعة واحدة فقط من الدواء، كذلك المضاد الحيوي " إريثروميسين " و " فانكوميسين" بجرعات كبيرة.

* ذكر أنه يمكن حدوث بعض الحالات من الارتباك والهلوسة والهذيان بعد تناول أدوية الفلوروكوينولون[١].

* تسبب معظم المضادات الحيوية وبالتحديد أدوية البنسلين – والسيفا لوسبورين – تفاعلات حساسية حادة، ومن بينها الطفح الجلدي وتورم الوجه والحلق وأعراض أخرى، كما يمكن الإصابة بحساسية مفرطة ضد الضوء عند تناول أدوية " كوينولون "، أو أدوية " تتراسيكلين "[٢].

* يمكن لبعض أدوية " كونيولون " مثل "سيبروفلوكساكين" أن تسبب ألماً وتلفاً حاداً بالعضلات، ولقد سببت بعض أدوية البنسلين التهاباً عضلياً حاداً[٣].

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، ص (١٠٣).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

* معظم المضادات الحيوية التي يتم تناولها بالفم أو الحقن، يتم التخلص من آثارها بواسطة الكبد، ويتم إخراجها من الجسم عن طريق الكليتين، ويرتبط "إرثيروميسين" على وجه الخصوص بأمراض الكبد، كما تسبب أدوية "أمينوجليكوسايد" على وجه الخصوص آثاراً سامة على الكليتين، كما يعد "فانكومايسين" كذلك[١].

* حينما تم الاختبار المضادات الحيوية داخل المعمل، وجد أن بعض المضادات الحيوية – وبالأخص أدوية " ميتروونيدازول" وأدوية " كولينولون" يمكن أن تسبب تغيرات في طبيعة خلايا الجسم، وتخلق خلايا ذات قدرة على تكوين السرطان وذلك في الحيوانات التي أجريت عليها التجربة[٢].

* قد تحدث أحياناً عند استخدام المضادات الحيوية (صدمة) قد تؤدي بحياة المريض، أو يصيبه التهاب قولوني شديد[٣]، قد يؤدي إلى الموت، كما ثبت أن تعاطي المضادات الحيوية يزيد من احتمال تعرض الشخص للعدوى عشرة آلاف مرة، عن الأشخاص الذين لم يتعاطوا المضادات الحيوية[٤].

* أن المضادات الحيوية تسبب في ارتفاع مستوى الكولسترول، وذلك لأن البكتريا النافعة لا تستطيع أن تؤدي دورها المعتاد في إعادة دورة المواد التي يحتاجها الجسم بشكل مناسب[٥].

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، ص (١٠٥).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠٦).

(٣) ينظر: حرب الميكروبات / د. محمد صادق، ص (١٢).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠٠).

(٥) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / د. ليون شاتو، ص (٧).

* قد تؤدي إلى أعراض انقطاع الطمث، بما فيها هشاشة العظام، وذلك لتأثير المضادات الحيوية على هرمون الإستروجين والبروجسترون[١].

* قد تؤدي إلى أمراض الكبد، وذلك لأن البكتريا النافعة لا تستطيع أن تؤدي مهامها الطبيعية لإزالة السموم، وبذلك يزيد المجهود لإزالة السمية على الكبد مما يؤدي إلى التهابها[٢].

* تزايد مخاطر التهابات المثانة سبب الاضطرابات البيئية الذي تسمح لنمو البكتريا غير المرغوبة والخمائر التي تمثل مخزون التهابات المثانة[٣].

* حالات التهاب المفاصل الخطيرة والتي يمكن أن تظهر بعد تدمير المضادات الحيوية لبكتريا الأمعاء[٤].

* أن المضادات الحيوية مثل "التتراسيكلين" و"الكلورا مفينكول"، تعمل على إزالة الكالسيوم والماغنسيوم من خلايا جهاز المناعة، وهذا يسبب إضعافه[٥].

* أن مركبات السلفا المستخدمة كمضادات حيوية قد تؤدي إلى تكوين بلورات في البول، والتي يمكن أن تسبب انسداداً في الكلى، وتكسر خلايا الدم نتيجة لتفاعلات الحساسية مع طفح جلدي، وتقرحات شديدة بالفم، وقد تشمل العينين وتؤدي إلى العمى، وهي حالة قد تؤدي إلى الوفاة في بعض الأحيان، وتعرف باسم متلازمة "ستيفنز جونسون" ، وقد يحدث التهاب بالشرايين والتهاب عضلة القلب، واحتمال حدوث تلف

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، ص (١٥).

(٢) ينظر: بدائل المضادات، د. جومان كينا، تقديم: جان دوفرليس، ص (٤٠).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٢).

(٤) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / د. ليون شاتو، ص (٧، ٥١).

(٥) ينظر: المضادات الحيوية مشاكل وحلول د. كيمبر لي تومبسون، ص (٣٩).

في نخاع العظام، مما يؤدي إلى حالات بعضها خطير وتشمل خلايا الدم المختلفة وانخفاض خلايا الدم البيضاء، واحتمال حدوث تلف في الكبد وحدوث أمراض متعلقة بالرئة في بعض الأوقات، كما ثبت من الناحية العلمية أن كل أنواع المضادات الحيوية هي السبب في حدوث التهاب القولون والإسهال[١].

* أنها تعقم الجهاز الهضمي، فتقتل البكتريا النافعة التي تعيش في الأمعاء التي تمنع الميكروبات الخطيرة من التكاثر، كما أنها تضعف أداء الجهاز المناعي في الجسم، وتمنع من هضم بعض المواد الغذائية ومن تصنيع الفيتامينات مثل: فيتامينات (B المركبة) وفيتامين (K) وحمض الفوليك، والأحماض الأمينية[٢].

* أن المضادات الحيوية تقلل من امتصاص الجسم لبعض الفيتامينات مثل فيتامين (B12) وبعضها " كالبنسلين " يخفض الاستفادة من فيتامين (B6) [٣].

* أنها تسبب عاهات في الأنسجة في مرحلة النمو " كالتراسليكينات "، وبعضها يثير الحساسية كالبنسلين، كما أنه يؤدي إلى تقلص العضلات والإسهال[٤].

* أن المضاد الحيوي " نيومايسين " يؤدي إلى إحداث صمم دائم وفقد للاتزان، وتخريش السطح الداخلي للقناة الهضمية وهو ما أشارت إليه منظمة الصحة العالمية «أن

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو: ص (٥١).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات، د. صادق صبور، ص (٩)، التغذية، دليلك الكامل / لرنيم توفيق، ص(١٢٣)

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١٢٢)، التغذية / لرنيم توفيق، ص(١٢٦).

(٤) ينظر: حرب الميكروبات، ص (٩)، تأثير المضادات الحيوية / للعثمان، ص (٢٤).

النيومايسين لا يقتصر على إحداث صمم دائم وفقد للاتزان، بل يحدث دماراً للسطح الداخلي للقناة الهضمية»[١].

* أن المضاد الحيوي "التراسيكلين" يؤدي استخدامه المتكرر إلى ظهور بقع صفراء بنية على الأسنان، ويؤدي إلى الغثيان والقيء والإسهال نظراً لتأثير هذه الأدوية على البكتريا الطبيعية الموجودة بالأمعاء، وقد تؤدي إلى التهاب القولون المصحوب بنزيف حاد، وظهور بعض الفطر مثل: "كانديدا" و"ستافيلوكوكاس" و"بكتريا بروتس" وغيرها داخل الأمعاء[٢].

* أن بعض المضادات الحيوية كالتراسيكلين يؤدي إلى تشوه العظام إذا كانت لا تزال في مرحلة النمو، وعادة لا توصف للأطفال أقل من ١٢ سنة، وتفاقم أمراض الكلى عند مرضى الكلى بشكل خطير[٣].

* كما أن لها تأثيرات سامة منها تكاثر المبيضات والمكورات العنقودية في الأمعاء وحدوث الاندفاعات الجلدية والربو، وتقرحات اللسان وغيرها[٤].

* وجود المتبقيات الكيماوية الضارة والتي تؤثر على القيمة الغذائية للأطعمة الحيوانية وعلى نكهتها[٥].

---

(١) ينظر: تأثير المضادات، ص (٢٥).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، تعريب مكتب الترجمة العربية، ص(٨٧).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٥) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٥).

* أن الكثير من المضادات الحيوية المستخدمة في الطب البيطري، تحتوي على المواد الفعالة المستخدمة في الطب البشري، مما يجعلها عديمة التأثير في الإنسان لاكتسابه مناعة من كثرة تناوله متبقياتها في منتجات الحيوان، وقد تؤدي إلى سمية الإنسان كذلك[١].

* إن ترسبات بعض هذه المضادات الحيوية، لها تأثيرات مسرطنة على الإنسان[٢]، حيث ثبت احتواء الكلى على ترسبات المضادات الحيوية بنسبة حتى ٢.٦٪ من العينات، واحتوت العضلات كذلك على بعضها، وبوجه عام تحتوي الأغذية الحيوانية المنشأ على متبقيات المضادات الحيوية، كما ثبت ذلك في دراسة أجريت في ألمانيا[٣]، حيث ثبت احتواء اللحوم على ٥.٢٪ من متبقيات هذه المضادات عام ١٩٨٤م، وفي عام ١٩٨٥م، احتوت على ٣٪، وفي عام ١٩٨٦م احتوت ٣.٨٪، وفي عام ١٩٨٧م احتوت على ٢.٨٪، وكذلك الأسماك حيث احتوت على ١٣.٣ ٪ مضادات عام ١٩٨٤م وفي عام ١٩٨٥م احتوت ٢٠.٨٣ ٪ وفي عام ١٩٨٦ ،احتوت على ٣١.٦٪ وفي عام ١٩٨٧ احتوت على ١٠.٦٪[٤]. مما يدل على وجود هذه المتبقيات ووجود أثرها الضار.

* احتواء اللبن على متبقيات المضادات الحيوية والتي سبق أن عوملت بها الحيوانات، مما أدى إلى حساسية لبعض الأفراد، وفشل تصنيعه إلى جبن أو زبادي[٥].

* ثبت أن الكويندوكسين (Q) الدافع لنمو الحيوانات يسبب السرطان فسحب من السوق الألمانية[٦]، كما أن مركبات الكينوكسالين (Q.C.O) لها تأثيرات وراثية

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١١٩).

(٢) ينظر: التسمم الغذائي الحاد، د. سمير غنيم، ص (٨٢).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٥)، المسرطنات، د. عبدالحميد محمد، ص (٢٢٩).

(٤) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي الحاد، سمير غنيم، ص (٨٢).

(٥) ينظر أضرار الغذاء ، ص (١١٦).

(٦) ينظر: المرجع السابق، ص (١١٧).

ضارة[١]، وتم سحب المضاد الحيوي "تيمافلوكساسين" من الأسواق نظراً لأنه يسبب تلف الكلية والكبد الحاد.

* أن الاستعمال المتواصل للمضادات الحيوية يسبب أوبئة خطيرة، تسببت من بكتريا مقاومة لتأثير المضادات الحيوية جميعاً، وهذه الأوبئة ناتجة عن ميكروب مقاوم لتأثير كافة المضادات الحيوية ويطلق عليه اسم "الميكروب فوق العادة" أو "الميكروب رامبو" أو "الميكروب السوبر" وقد تسمى أيضاً "البكتريا الخارقة".. والتي تمتلك مقاومات جينية للمضادات الحيوية، وذات تركيبة وراثية مختلفة عن مثيلاتها نتيجة لحدوث طفرات عدة من أصناف أخرى من الميكروبات ، مما قد يحدث وباءً عميقاً متحصناً ضد كافة العقاقير التي أنتجها الطب الحديث[٢]، يقول البروفيسور "روبرت بتلميوز": « إن بكتريا الأنفلونزا الدموية، التي يمكن أن تسبب الالتهاب السحائي والتي كان يمكن السيطرة عليها في الماضي بسهولة بتناول الأمبسلين، أصبحت الآن في عام ١٩٩٧م مقاومة للمضادات الحيوية في حوالي ٢٠٪ من الحالات ولم تعد المضادات الحيوية تعمل أكثر من ذلك..» [٣].

ولقد قدر العلماء أن ٩٠٪ من سلالات البكتريا تقاوم الآن البنسلين والأمبسلين، وأن بعض السلالات أصبحت تقاوم تقريباً كل المضادات الحيوية ما عدا الأنواع ذات الأثر القوي الفعال، وعالية السمية من المضادات التي يمكن أن تسبب نفسها آثاراً جانبية خطيرة ومميتة في بعض الأحيان[٤].

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء، والتغذية ، ص (١١٨).

(٢) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص ١٤، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة وتقوية الجهاز المناعي ومحاربة الأمراض، د. ليون شاتو، ص (٨).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية: ص (٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

نوقش: إن تطور البكتريا واكتسابها حصانة ضد المضادات الحيوية نتيجة للاقتصار على نوع واحد عند مكافحة المرض، ولكن عند استخدام عقارين أو ثلاثة عقاقير مختلفة في نفس الوقت تتغلب على مشكلة اكتساب الميكروبات للحصانة ضد المضادات الحيوية[(١)].

كما أن الأبحاث الجديدة في مجال الهندسة الوراثية قد تسمح للعلماء بتطوير طرق جديدة لتعديل المادة الجينية للبكتريا، لنزع مقاومتها الوراثية للمضادات الحيوية، وجعلها معرضة للتأثر بالمضادات ويسهل السيطرة عليها[(٢)].

أجيب من وجوه:

* عدم التسليم بأنه عند استخدام أكثر من مضاد حيوي، فإننا نتغلب على مشكلة اكتساب الميكروبات للحصانة ضد المضادات الحيوية؛ لأنه تم الكشف عن بكتريا مقاومة لتأثير مجموعات مختلفة من المضادات الحيوية، وكان ذلك الكشف في اليابان حيث تم العثور على ميكروبات مقاومة لثلاثة عقاقير "سلفانوميد، ستربتومايسين، وتتراسيكلين" عام ١٩٥٢م، وعثر على ميكروب مقاوم لأربعة عقاقير عام ١٩٥٥م، وهي الثلاثة السابقة بالإضافة إلى عقار " كلورا مفينكول " بل وجد بكتريا مقاومة لمختلف المضادات الحيوية، فالمورثات الجينات في البكتريا يمكنها الانتقال من نوع إلى نوع آخر، ومن جنس إلى جنس آخر، وهكذا ينتف القول بالتغلب على حصانة البكتريا[(٣)].

---

(١) ينظر المرجع السابق، ص (١١٤).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، د. جو ماك كينا، تقديم: جان دوفريس، تعريب د. ياسر العيتي، ص (٥٨)، حرب الميكروبات وثأر الطبيعة، د. محمد صبور، ص (١١٥).

(٣) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص (١١٤)، بدائل المضادات الحيوية في الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (٩).

* إن سُلم جدلاً أنه عند استخدام أكثر من مضاد حيوي أننا نتغلب على حصانة البكتريا ضد المضادات الحيوية، ولكن ذلك سوف يزيد من الآثار الجانبية للمضادات الحيوية ويجعلها أكثر خطورة وسمية ، بل ويزيد أيضاً من احتمال حدوث أخماج إضافية، والتي قد تؤدي إلى الوفاة في بعض الأحيان[١].

* إن ثبتت إمكانية استخدام الهندسة الوراثية لتوقيف الجينات الموجودة في البكتريا والتي تسبب المقاومة، فإنها سوف تمثل استمرار الطريقة الحالية والتي تركز على قتل الأعداء، بدلاً من تحسين الدفاعات الطبيعية، ولذلك فمن المحتمل أن النجاح المبدئي في استخدام الهندسة الوراثية على البكتريا المنيعة لنجعلها مرة أخرى متأثرة بالمضادات الحيوية، يسبب بالتأكيد وبمرور الوقت، أن تبحث هذه البكتريا عن طرق أخرى كي تصبح منيعة أو مقاومة كما فعلت بنجاح حتى الآن[٢].

* أن حقن المضاد الحيوي بكميات كبيرة داخل أجسام الحيوانات، يجعله متراكماً ومدخراً في لحومها المحقونة به، بمعنى أن المستهلك سيتلوث بهذا المضاد الحيوي، حيث اكتشف العلماء في أحد الدول الأوربية[٣]، أن نسبة ٥٪ من حيواناتهم المخصصة للتغذية ملوثة " بالبنسلين" المضاد الحيوي المعروف والمستخدم بكثرة في مزارع الحيوانات، كما أن ٣٥٪ من الحيوانات المستوردة (أغنام، أبقار، دواجن) ملوثة أيضاً، مما دعا السلطات إلى سن قانون صارم حول كل ما هو مستورد من لحوم الحيوانات الأخرى قبل استهلاكه[٤].

---

(١) ينظر: المضادات الحيوية، مشاكل وحلول، د. كمبيرلي تومسبون، ترجمة: مركز التعريب والترجمة، ص (٣٩).

(٢) بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (١٤).

(٣) ينظر: التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٨٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٠)، ووقائع ندوة البيئة وحمايتها من التلوث – الخليج العربي – ١٩٨٦، ص (١٤)، علم السرطان البيئي / د. سعيد الحفار، ص (١٤٩).

* أن المضادات الحيوية لا جدوى من استخدامها مطلقاً لعلاج كافة الأمراض الفيروسية وهي فقط لعلاج الأمراض البكترية، فلا يوجد علاج فعال نحو غالبية الفيروسات التي تصيب الجسم، والتي هي سبب لكثير من الأمراض المعروفة وغير المعروفة، وعند استخدام المضادات الحيوية فإنها تقضي على الغالبية العظمى من البكتريا النافعة التي تسهم في الدفاع عن الجسم بإزاحتها الميكروبات الغريبة سواء كانت من الفطريات أو الفيروسات أو البكتريا الضارة[1].

وقد أشار أحد التقارير الذي نُشر في الجريدة الطبية البريطانية حول بحث أجري في جامعة " ساوثمبتون " إلى أنه عند إعطاء مضادات لعلاج احتقان الحلق، الذي قد يكون بسبب فيروس، فإنها لا تؤثر على الوقت الذي يستغرقه الشخص حتى يتم شفاؤه، وأشار التقرير إلى أنه تم علاج سبعمائة مريض لمدة عشرة أيام إما بالمضادات الحيوية أو بدون شيء على الإطلاق، وتحسنت صحة كل المرضى بنفس المعدل[2].

وقد أجريت دراسة أخرى في هولندا وقد شملت أكثر من مائتين من المرضى، كانوا يعانون من التهاب في الجيوب الأنفية، وتم التأكد من ذلك عن طريق أشعة (إكس)، وأعطي نصف المرضى مضادات حيوية، بينما أعطي الآخرين حبوباً وهمية، فما وجد فرق في سرعة الشفاء[3]، فليست المضادات الحيوية هي أفضل الخيارات على الإطلاق، كما أنها إذا أعطيت لمدة ثلاثة أيام، فمفعولها كما لو أعطيت لمدة عشرة أيام، وقرر الأطباء أن مثل هذه الالتهابات، يجب علاجها بطرق أخرى، وذكروا بعد بحث طويل أن ٨٨٪ من

---

(١) ينظر حرب الميكروبات وثأر الطبيعة، د. محمد صادق، ص (١٨)، وبدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (١٤).

(٢) ينظر: كيف يمكنك تقوية جهازك المناعي ومحاربة الأمراض، الدكتور: ليون شاتو، ص (١٥).

(٣) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (١٦).

المرضى بالالتهاب لا يحتاجون أبداً إلى المضادات الحيوية، وأن ٩٠٪ منهم تم شفاؤهم بدون أي مضادات حيوية[١]. وقال باحثون أمريكيون: «إن معدلات الإصابة بمرض الالتهاب مرة أخرى كانت أكثر وبشكل ملحوظ لدى المرضى الذين عولجوا بالمضادات الحيوية عنها لدى المجموعة التي عولجت بدواء وهمي، وكان احتمال عودة الإصابة بالالتهاب لدى المرضى الذين تلقوا العلاج بالمضادات الحيوية يتراوح ما بين ٢٠٠ و٦٠٠٪، بخلاف الآخرين والذين كانت أجهزتهم المناعية هي التي تقاوم المرض، ولم يتلقوا علاج المضادات إطلاقاً»[٢].

* بالنظر إلى الواقع نجد سوء استخدام المضادات الحيوية وهو أمر شائع، فقد أظهرت الدراسات أن ٧٠٪ من برامج العلاج تعتبر غير ضرورية أو غير ملائمة، ويتم إطالة العلاج بطريقة غير ضرورية، كما أن الأطباء غالباً ما يكون لديهم القليل من المعلومات بشأن استخدام المضادات الحيوية، وقد يحصلون على أغلب هذه المعلومات من الشركات الدوائية، مما أدى إلى الاستخدام المفرط والعشوائي لهذه المضادات، والذي أسفر عن علاج العدوى بأدوية تزيد من فرص الإصابة بالعدوى والأمراض الأخرى[٣]، يقول الدكتور ليون شاتو: «يطلب الناس المضادات الحيوية، وهم غالباً يعرفون أنها ليست عديمة الفائدة فقط، بل إنها ضارة في بعض الأحيان»[٤].

* التأثير المسرطن للكثير من هذه المضادات الحيوية ومنها المضاد الحيوي المسمى (تتراسيكلين) حيث تم الكشف عن فعله المسرطن في المعدة والكبد والكليتين، إذا أعطي

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص (١٧).

(٢) المرجع السابق، ص (١٨).

(٣) المرجع السابق، ص (٢٠).

(٤) المرجع السابق، ص (٢٥)، حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص (٢٦).

بجرعات كبيرة ولمدة طويلة (عن طريق الحقن)، علاوة على تأثيراتها على العظام والأسنان وترسبها فيها[١].

* أن الغالب عند استخدام هذه المضادات الحيوية أن تحدث مشاكل في الجلد بسبب التغيرات التي تحدث لمستوى الحمض الدهني الموجود تحت الجلد، ومن بينها: زيادة كمية زيوت معينة (ثلاثي الجلسريد) أوتدمير بكتريا الجلد الطبيعية، وغير الضارة مثل بكتريا الحمض الدهني الموجودة في (بثور الوجه) مما يسمح لأنواع ضارة من البكتريا مثل "ستافيلو كوكاس" باستعمار الجلد مما يؤدي إلى ظهور الدمامل[٢].

* أنه لا يوجد مضاد حيوي فعال بشكل عام، فكل دواء يقوم بالقضاء على بعض أنواع البكتريا الضارة وليس كل الأنواع، وفي نفس الوقت يسبب الضرر لبعض أنواع البكتريا النافعة وليس كلها، فتعمل هذه المضادات بمبدأ "السمية الانتقائية " حيث تستغل تلك المضادات الاختلافات بين بنية بكتريا معينة ووظيفتها وبين بنية خلايا الأنسجة المصابة ووظيفتها داخل الجسم[٣].

* أن المضادات الحيوية تقوم بمهاجمة البكتريا وهذه المضادات تعتبر مادة سامة، وبالنظر لقوانين الاختيار الطبيعي، فإن هذه البكتريا ستقاوم وتستمر على قيد الحياة إذ أن لها منذ البداية مناعة طبيعية ضد المضادات الحيوية أو مكتسبة، وبالتالي فلا فائدة من استخدامها[٤].

---

(١) ينظر: التسمم الغذائي الحاد، د. سمير غنيم، ص(٨٠)، علم السرطان البيئي، د. سعيد الحفار، ص(١٥٢).

(٢) ينظر بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٨٧).

(٣) المرجع السابق، ص (٧٢).

(٤) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، ص (٥٥).

* إن الانتشار الهائل للمضادات الحيوية في الطب الإنساني والحيواني، واستخدامها الكثيف في تربية الحيوانات والدواجن أحدث ضغطاً شديداً على عملية التطور الجيني في البكتريا، مما دفعها للدفاع عن نفسها بإحداث تغييرات أساسية لتكون آليات متشابكة ضد المضادات الحيوية، مما يجعلها عديمة الفائدة[١]. وقد أعلن الدكتور (واتاناب) سنة ١٩٦٧م عن ذلك بقوله: «أن العصر الذهبي للمضادات الحيوية قد انقضى، وإن لم نرتدع عن الإسراف في استخدامها، سنرتد بلا رجعة لعصور ما قبل الكشف عنها»[٢].

ويقول البروفيسور (روبرت بلتيمود): «إن البكتريات التي أمكن السيطرة عليها في الماضي بسهولة أصبحت الآن مقاومة للمضادات»[٣].

* أن الجسم يحتوي على مضادات حيوية طبيعية تسمى " ليسوزايم "، توجد في اللعاب وفي الأنف والحلق وحيث أن هذه الخلايا مزودة بأهداب في حركة مستمرة تدفع أي جسم غريب إلى الخارج، وهكذا يقاوم الجسم السليم العدوى، ويحدث الشفاء - بإذن الله - تلقائياً، وتتعلم الأجهزة المناعية للجسم كيفية الدفاع عن نفسها وتستطيع مقاومة الالتهابات والأمراض التي تحدث لها بعد ذلك، وفي استخدام المضادات الحيوية تدمير لهذه الأجهزة المناعية أو إضعاف لها وبالتالي يثبت ضررها[٤].

* أن المضادات الحيوية سبب في حدوث الكثير من الأمراض، فعلى سبيل المثال تسبب هذه المضادات التهاب القولون (ذو الغشاء الكاذب) وهو أخطر أمراض القناة الهضمية الناشئة عن تعاطي المضادات الحيوية، وهو مرض مميت، وتظهر أول علاماته قرب نهاية

---

(١) حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١١٧).

(٢) المرجع السابق، ص (١١٨).

(٣) ينظر المرجع السابق، ص (٩٨)، بدائل المضادات الحيوية / د. ليون شاتو، ص (٧).

(٤) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (٩٨).

جرعات المضاد أو بعدها مباشرة، فيبدأ بإسهال شديد مدمي؛ نتيجة التهاب حاد بالقولون الذي يصاب بالتهتك، وقد ينقلب الغشاء وقد أكدت لجنة أمان العقاقير أن هناك ما يقارب ٢٣ مضاداً حيوياً قد ثبت أنها تتسبب في هذا المرض الخطير[١].

* أن المضادات الحيوية تضعف من مقاومة الجسم للعدوى، فيصبح أكثر عرضة للإصابة بها، وذلك لأن الخلايا المبطنة للقنوات التنفسية والهضمية، والمكونة من الأغشية المخاطية وما يغطيها من الملاءات المكونة من بلايين الميكروبات، تقي تلك القنوات من أن تخترقها السموم، وتعزل الأجهزة الدفاعية والمناعية الداخلية، فإذا نزع هذا الغطاء الواقي عن تلك القنوات بواسطة المضادات الحيوية فستتعرض حتماً للخطورة، نظراً لاختراق الميكروبات جدر تلك القنوات –ومنها الفيروسات– وتتعرض وسائل الدفاع الداخلية والمناعة للدمار[٢].

* إن استخدام المضادات الحيوية لعلاج الأمراض البكتيرية، سيطلق عدداً من الأمراض الفيروسية داخل الجسم، فمن المعلوم أن الفيروسات تعيش وتتكاثر داخل الخلايا، سواء كانت خلايا بكترية أو خلايا الإنسان والحيوان[٣]. وعندما تقتل المضادات الحيوية البكتريا داخل الجسم، فإن الفيروسات الساكنة داخلها، تهاجم أقرب الخلايا البشرية لها مثل الخلايا المبطنة للحلق أو للقناة وبالتالي قد تكون سبباً في حدوث الأمراض[٤].

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، ص (١٠١).

(٢) ينظر بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، ليون شاتو، ص (٨٦)، حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (٩٢).

(٣) ينظر: المضادات الحيوية، مشاكل وحلول، د. كيمبرلي تومبسون، ص (٣٩).

(٤) ينظر: حرب الكيماويات وترشيد استخدام المضادات الحيوية، ص (١١٩).

* أن الهدف من المضادات الحيوية هو القضاء على البكتريا الممرضة داخل جسم الإنسان ولكن الكثير من البكتريا الخطيرة الكامنة وكائنات دقيقة أخرى تعيش داخلنا أو علينا – طوال الوقت – ولا تسبب لنا أي ضرر، لأن جهاز المناعة يعمل بطريقة طبيعية وسليمة، ويكون قادراً بإرادة الله على التحكم في هذه الكائنات الدقيقة ويمنعها من الانتشار والتسبب في وجود الأمراض، فالخالق عز وجل زود الكائنات بأجهزة المناعة الذاتية للدفاع عن الجسم ضد الأمراض، فلا حاجة لهذه المضادات[(١)].

* أنه قد تم تقييم حالات كثيرة، ومسح شامل لأكثر من ١.٣٠٠ من المرضى وقد أظهر أن أكثر من ٨٠٪ كان لديهم تاريخ طويل ومتكرر في استخدام المضادات الحيوية، مع ظهور حساسية للمضادات عند ٦٠٪ ومعظمهم كان يعاني من مشاكل معوية شديدة ومعقدة، وكان هناك نمواً زائداً للفطريات مما يسبب زيادة المضاعفات بالإضافة إلى كثير من الحالات المتزامنة وتشمل: الإجهاد، وآلام العضلات، والاستعداد للحساسية، وضعف الذاكرة، وتكرار التبول، والاكتئاب، ومشاكل النوم، والتوازن، والشد العضلي، وجفاف الفم، وآلام العضلات، والصداع، والتهاب الحق، والاضطرابات المعوية والتهابات الأذن والأنف والحلق المتكررة، والإمساك، والحموضة، والالتهابات الشعبية المتكررة، والتهاب المثانة المتكرر، وعسر الطمث، وغيرها من الأعراض التي تسببها هذه المضادات[(٢)].

* إن المضادات الحيوية تسبب توقف توازن الهرمونات، حيث تقوم البكتريا النافعة بترشيح الهرمونات الأنثوية " الإستروجين " الموجودة في الأمعاء وتعيدها لها إلى مجرى

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية، جوماك كينا، ص (١١).

(٢) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، مركز التعريب والترجمة، ص(٢٠٤).

الدم، حيث تعالج البكتريا – بعد الله – ٩٧٪ من الإستروجين وتعيده إلى الجسم ثانية، وقد تأكد تأثير المضادات الحيوية على هذا الهرمون، وتبين أن درجة كبيرة من فقدان الإستروجين، تحدث بعد استخدام هذه المضادات كالأمبسلين و"البنسلين" و"الكلورا مفينيكول" و"النيومايسين" وغيرها، كذلك تسبب آثاراً مشابهة لهرمونات الذكورة ويترتب على ذلك بعض الأمراض مثل الاضطرابات المتصلة بالهرمونات مثل هشاشة العظام ونحو ذلك[1].

* إن المضادات الحيوية تسبب حالات التهاب الفقرات القطنية والتهاب المفاصل وحالات المناعة الذاتية وتسمى حالة (التماثل الخاطئ)، حيث يبدأ الجهاز المناعي بمهاجمة أجزاء من ذاته – أي أن الجهاز المناعي يهاجم نفسه أو الجسم الذي يدافع عنه وهذا يحدث لسبب غير واضح، فقد أظهر أحد البحوث أنه عندما تتلف البكتريا الطبيعية في الأمعاء وتبدأ بكتريا معينة في النمو بشكل كبير ويكون نوع نسيج أو بروتين هذه البكتريا مشابهاً لبروتين الشخص نفسه، فإن الجهاز المناعي يخطئ في التعرف على أنسجته ويرى أنها البكتريا المعادية ويهاجم نفسه[2]، ويتسبب عن ذلك ظهور التهاب الفقرات القطنية، حيث يحدث انصهار للعمود الفقري ووصلات الحوض مما يؤدي إلى ما يسمى بالعمود (الخيزراني) ويصبح الشخص مريضاً بالانحناء والتصلب[3]، ومن الضروري معرفة أن كل المضادات الحيوية بصفة خاصة تسبب تلفاً لبعض بكتريا الجسم الطبيعية، والسبب هو كونها مضادات للحياة، فالتدمير البيئي الذي ينتج عن هذا التلف، يمكن أن يعدِّل ويغيِّر

---

(١) ينظر: بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / ليون شاتو، مركز التعريب والترجمة، ص(٢١٣).

(٢) ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٣) المرجع السابق، ص (٢١٤).

بطريقة خطيرة - البيئة الداخلية للجسم بالإضافة إلى إمكانية حدوث مشاكل صحية كبيرة فيما بعد للجهاز المناعي ولصحة الجسم[١].

* أن المضادات الحيوية تدمر بكتريا القناة الهضمية، فتستعمر الفطريات وغيرها من الميكروبات العدائية المناطق التي أخليت من البكتريا المفيدة، والتي ضعفت بفعل المضاد الحيوي أو ماتت، فتسبب تغيرات كبيرة لسلامة بطانة الأمعاء وتتلفها وتسمح للسميات والبروتينات بالمرور إلى داخل مجرى الدم[٢]، كما أنها تسبب التهاباً قاتلاً في جدار الأمعاء والذي يعرف باسم القولون ذو الغشاء الكاذب[٣].

* أن المضادات الحيوية يمكنها أن تسبب آثاراً جانبية حادة، وأحياناً تكون غير متوقعة حتى عندما يتم استخدامها كما ينبغي لعلاج الحالة المناسبة وبالجرعة المناسبة... إلخ.

يعد أثر المضاد الحيوي على البيئة والطبيعة داخل جسم الحيوان الذي يتناول المضاد بالغ الخطورة وطويل المدى.

وبناء على رأي العلماء المختصين، وما قالوه بشأن المضادات الحيوية من حيث فائدتها وأضرارها، وما استدل به كل منهم، ومناقشة بعض أدلتهم التي استدلوا بها[٤].

انقسم العلماء في بيان حكمها الشرعي إلى قسمين:

قسم نظر إلى فوائدها المترتبة على استخدامها للحيوان نفسه وللصحة العامة، وتبني القول بجوازها بضوابط، وقسم نظر إلى أضرارها المترتبة على استخدامها للحيوان نفسه

---

(١) بدائل المضادات الحيوية، د. جوماك كينا، ص (١٨٥).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٨٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٨٨).

(٤) تقدم بيان ذلك، ص (٢٨٢).

وللصحة العامة، وتبني القول بالمنع منها إلا في حالات الضرورة القصوى كالخوف على حياة الحيوان ونحو ذلك.

وفيما يأتي عرض الأقوال:

القول الأول: جواز استخدام المضادات الحيوية كعلاج للحيوان.

القول الثاني: لا يجوز استخدام المضادات الحيوية لعلاج الحيوان في حالات الأمراض العادية والبسيطة، وتجوز في حالات الأمراض الخطيرة والمميتة.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

يمكن أن يستدل لأصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز استخدام المضادات الحيوية لعلاج الحيوان بما يأتي:

الدليل الأول: من الكتاب:

قول الله تعالى: ﴿وَأَحْسِنُوٓاْ ۛ إِنَّ ٱللَّهَ يُحِبُّ ٱلْمُحْسِنِينَ﴾[1].

وجه الدلالة: أمر الله في هذه الآية بالإحسان إلى كل ذي روح، وإعطاء الحيوان المضاد المعالج للأمراض يعد من باب الإحسان إليه.

الدليل الثاني: ﴿إِنَّ ٱللَّهَ يَأْمُرُ بِٱلْعَدْلِ وَٱلْإِحْسَٰنِ﴾[2].

وجه الدلالة: أن في هذه الآية أمر بالإحسان إلى كل مخلوق[3]، وعلاج الحيوان ودفع أذى المرض عنه، يعد من باب الإحسان إليه والرفق به.

---

(١) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٢) سورة النحل، الآية (٩٠).

(٣) ينظر: جامع العلوم والحكم / لابن رجب، ص (١٧٦).

نوقش وجه الاستدلال من الآيات السابقة: أن عين الإحسان إلى هذه الحيوانات هو عدم إعطائها هذه الأدوية الضارة والقاتلة للمناعة، حفاظاً على جوهرها، فالضرر الناجم عن هذه الأدوية السامة أكبر من نفعها.

الدليل الثالث: من السنة:

قوله عليه السلام: **(إن الله كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة، وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته)**[١].

وجه الدلالة من الحديث: أن قوله ﷺ: (كتب) بلفظ الكتابة، وهو لفظ يقتضي الوجوب عند أكثر الفقهاء والأصوليين، وإذا كان الأمر كما ذكر، فإن هذا الحديث يعد نصاً في وجوب الإحسان إلى كل مخلوق[٢].

وإعطاء المضاد المناسب للحيوان بعد تشخيص المرض ومعرفة مسبباته وعزل الميكروب، يعد من الإحسان إلى هذا الحيوان، والرفق به ودفع الأذى عنه.

نوقش وجه الاستدلال بهذا الحديث: أن عين الإحسان إلى هذا الحيوان هو وقايته من المرض وحسن رعايته وحمايته من مسببات الأمراض، لا بإعطائه دواءً قد زادت أضراره على فوائده، وبالتالي تنتف الحاجة لهذا الدواء.

الدليل الرابع: قوله ﷺ: **(بينما رجل يمشي في طريق اشتد عليه العطش، فوجد بئراً فنزل فيها فشرب، ثم خرج، فوجد كلباً يأكل الثرى من العطش، فقال: لقد بلغ بهذا الكلب من العطش، مثل الذي كان قد بلغ مني، فنزل البئر فسقى الكلب، فشكر الله له فغفر له)**[٣].

---

(١) تقدم تخريجه. ص (١٧٠).

(٢) ينظر: جامع العلوم والحكم، لابن رجب، ص (٧٧).

(٣) ينظر: صحيح البخاري – كتاب المساقاة – باب فضل سقي الماء: (٣/ ٧٧)، رواه مسلم، كتاب صحيح مسلم، كتاب قتل الحيات، باب فضل سقي البهائم المحترمة وإطعامها): (٧/ ١٩٩).

وجه الدلالة: إذا كان الله عز وجل قد غفر لرجل؛ لأنه أنقذ كلباً من العطش، فكيف بمن ينقذ حياة الحيوان من الموت والهلاك باستخدام المضاد الحيوي كعلاج له، وفيه إيماء لجواز استخدام الدواء لعلاج الحيوان، من باب الإحسان إليه.

نوقش هذا الاستدلال: أن الماء متحقق فيه الفائدة ومنتف عنه الضرر للحيوان، بخلاف المضاد الحيوي والذي ثبت ضرره، وبالتالي ينتف القول بجواز استخدامه.

الدليل الخامس: قول النبي ﷺ: (**دخلت امرأة النار في هرة حبستها لا هي أطعمتها وسقتها، ولا هي تركتها تأكل من خشاش الأرض**)[1].

وجه الدلالة: أن هذه المرأة دخلت النار بسبب حبس هرة[2]، فكيف بمن يحبس الدواء عن الحيوان وهو في أشد الحاجة إليه لدفع مرضه وإبقاء نفسه وحفظ روحه من الهلاك فلا شك في أن ذلك من إيذاء الحيوان وتعذيبه، وبالتالي يمكن الاستدلال به على جواز استخدام المضاد الحيوي كدواء لعلاج الحيوان.

نوقش هذا الاستدلال: أن هذه المرأة حبست الطعام والشراب عن هرة وهي في أمس الحاجة إليهما، لأن بها قوام حياتها وبقاء نفسها، ومنعها منهما يؤدي إلى موتها قطعاً لا محالة، كما أن الطعام والشراب تتجدد حاجته إليهما لحفظ النفس من الهلاك، بخلاف استخدام الدواء للحيوان، فإن منع الحيوان منه قد لا يؤدي إلى موته قطعاً، كما أن الحاجة إلى الدواء لا تتجدد، وإنما مقيدة بإصابة الحيوان بالمرض، وبالتالي تنتف الحاجة إلى استخدام المضاد الحيوي للحيوان.

---

(١) صحيح البخاري، كتاب بدء الخلق، باب إذا وقع الذباب (٤/ ١٠٠)، صحيح مسلم، كتاب قتل الحيات باب: (٧/ ١٩٨).

(٢) ينظر: صحيح مسلم بشرح النووي: (١٧/ ١٩٩).

الدليل السادس: قوله ﷺ: **(إذا وقع الذباب في إناء أحدكم فليغمسه كله ثم ليطرحه، فإن في إحدى جناحيه داء وفي الآخر شفاء)**[١].

وجه الدلالة من الحديث: أن قوله عليه الصلاة والسلام: **(فليغمسه كله)**: فيه أمر إرشاد لمقابلة الداء بالدواء[٢]، ولم يأمر ﷺ بإراقة الشراب، وفيه جواز استخدام المضاد الحيوي طلباً لشفاء الحيوان مما يصيبه من أمراض؛ قياساً على جواز التداوي من ضرر الذباب[٣]، على الرغم من نقل الذباب للعديد من الأمراض الخطيرة أهمها: الدوسنتاريا البكترية، والأميبية، والكوليرا، والتيفود، والسل والرمد والجذام، والتراكوما والغرغرينا... إلخ، كما ينقل العديد من الأمراض الطفيلية ثم الديدان الاسطوانية والشريطية والاسكارس...، وغيرها من الأمراض الخطيرة الفتاكة والتي هي أشد من أضرار هذه الأدوية المستخدمة.

نوقش هذا الاستدلال: بأن النص ورد في الذباب، فعلته قاصرة ولا تعدى لعموم البلوى به[٤].

الدليل السابع: إن إعطاء الحيوان المضاد الحيوي لمكافحة المرض والقضاء عليه مما ينبغي لمالكه ما دام ذلك باستطاعته، وما دامت نتائجه مثمرة، وعدم قيامه بعلاج الحيوان يترتب عليه حسب الظن الغالب ضرر، فيجب عليه أن يبعد هذا الضرر عن الحيوان، لأن مدار الشريعة على درء المفاسد وجلب المصالح، ويكون من عين المصلحة له إعطاؤه المضاد المناسب.

---

(١) أخرجه البخاري -كتاب الطب- باب إذا وقع الذباب في الإناء، رقم الحديث ٥٧٨٢: (١٠/ ٣٠٧).

(٢) ينظر: فتح الباري شرح صحيح البخاري: (١٠/ ٣٠٧).

(٣) ينظر المرجع السابق، ص (١٠ / ٣٠٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

نوقش: أن الضرر لا يزال بضرر أشد منه، فالمضادات الحيوية ذات آثار جانبية خطيرة وقاتلة فالمصلحة تكون في تركها وعدم استعمالها.

الدليل الثامن: استدلوا بالقاعدة الفقهية: «يرتكب الضرر الأخف لإزالة الضرر الأشد»[1]، وقالوا: أنه عند الموازنة بين خطورة المرض وخطورة العقار، فإن الضرر الناجم عن المضادات الحيوية أخف من الضرر الناجم عن المرض والذي قد يؤدي إلى وفاة الحيوان وتكون المصلحة في إعطاء المضاد لهذا الحيوان حفاظاً على حياته ورفقاً به[2].

نوقش: أن القاعدة الفقهية تبين: «أن الضرر لا يزال بالضرر»[3]، فضرر المرض لا يزال بالضرر العظيم الذي تحدثه المضادات الحيوية من آثار جانبية مباشرة أو غير مباشرة ويستثنى من ذلك حالات المرض الخطيرة والقاتلة[4].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بعدم جواز استخدام المضاد الحيوي كدواء لعلاج الحيوان إلا في الحالات الخطيرة والقاتلة بأدلة نذكر منها ما يأتي:

الدليل الأول: عدم وجود طرق لتقدير متبقيات هذه المضادات الحيوية في لحوم الذبائح، فإنه يتأخر الكشف عنها، لحين ظهور أعراض تسمم غذائي[5]، وفيه ضرر على الإنسان ، وقد جاءت الشريعة بنفي الضرر: (**لا ضرر ولا ضرار**)[6].

---

(١) ينظر: الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٩٧).

(٢) حرب الميكروبات وثأر الطبيعة / د. محمد صادق، ص (٨٧).

(٣) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١٢٢).

(٤) تم ذكر الأضرار فيما سبق ، ص (٢٨٢).

(٥) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٥).

(٦) تقدم تخريجها، ينظر: ص (٧٠).

الدليل الثاني: أن الكثير من المضادات الحيوية حديثة، لم يعرف بعد كيفية عملها ولا تداخلاتها وتأثيراتها المتضاعفة أو المتضادة عند استخدام اثنين أو أكثر منها، وما يمكن أن ينشأ عنها وتأثيراتها على الإنسان[١]، ولا يخفى ما في ذلك من الجهالة والغرر عند بيع هذه الحيوانات، والتي سبق وأن عوملت بمثل هذه المضادات.

الدليل الثالث: ثبت تحريم استخدام بعض أنواع المضادات الحيوية بيطرياً مثل "الكلورامو فينيكول" (CAP)، حيث تم تحريمه في أوروبا في ٢٣/ ٨/ ١٩٩٤م، عندما ثبت وجود متبقيات في ١٨٪ من عينات العجول في ألمانيا، وكان ذلك عام ١٩٩٥م، وتم تحريمه للاشتباه في تأثيرات هذا المضاد الحيوي على الإنسان، في صورة إحداثه اضطرابات في بناء الدم لما يحدثه من تغييرات في النخاع العظيم وفيه ضرر[٢]، والضرر لا يقره الإسلام.

الدليل الرابع: ثبت أن وجود بعض متبقيات هذه المضادات في غذاء الإنسان يؤدي إلى تشوهات خلقية[٣]، وقد جاءت الشريعة بحفظ الضرورات الخمس، ومنها النفس والنسل[٤].

الدليل الخامس: ظهور متبقيات المضادات الحيوية في ألبان الحيوانات المتغذية على علائق عوملت بهذه المضادات فيؤدي اللبن إلى حساسية لبعض الأفراد[٥]، وهو ضرر جاءت الشريعة بدفعه «الضرر يزال»[٦].

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٤).

(٢) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي / د. سمير غنيم، ص (٨١).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٣).

(٤) ينظر: الموافقات / للشاطبي: (٢/ ٤٤).

(٥) أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٦).

(٦) الأشباه والنظائر للسيوطي، ص (١٢٢).

الدليل السادس: أنه قد تؤدي متبقيات المضادات الحيوية في لحوم الدواجن والماشية والألبان إلى تسمم وموت بعض الأفراد المستهلكين لهذه المنتجات الحيوانية، لحساسية هؤلاء الأفراد للمضادات الحيوية، أو لمناعة البكتريا المرضية للإنسان لهذه المضادات الحيوية لتكرار تناول متبقياتها في المنتجات الحيوانية، فيصير تعاطي الإنسان للمضادات الحيوية عند مرضه غير ذي جدوى، مما يعرض حياته للخطر(١)، وقال الله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُوا۟ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى ٱلتَّهْلُكَةِ﴾(٢).وقال سبحانه: ﴿ وَلَا تَقْتُلُوٓا۟ أَنفُسَكُمْ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾(٣).

الدليل السابع: ثبت وجود متبقيات "البنسلين " في اللبن المبستر في ٤٪ من ٩٦ عينة، وحيث أن هذا اللبن لا يصلح للتصنيع لفشله في تحويله إلى جبن أو زبادي، فيه ضرر بالصحة العامة، وبالاقتصاد لفساده(٤)، وقد نهى عليه الصلاة والسلام عنه إضاعة المال بقوله: (**إن الله كره لكم قيل وقال، وكثرة السؤال وإضاعة المال**)(٥).

الدليل الثامن: أن وجود كميات من المضادات الحيوية في أجسام الحيوانات قد تؤدي إلى حالات تسمم عند أكل لحوم الدواجن والماشية، وشرب اللبن المحتوي على بقايا هذه المضادات المستخدمة في تسمين وعلاج الحيوانات(٦). ولأجل اشتماله على الضرر يمنع.

---

(١) ينظر أضرار الغذاء والتغذية، ص (١٢٢).

(٢) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٣) سورة النساء، الآية (٢٩).

(٤) ينظر أضرار الغذاء والتغذية، ص (١٢٣)، بدائل المضادات الحيوية، ليون شاتو، ص(١٠١).

(٥) أخرجه البخاري – كتاب الأدب – باب عقوق الوالدين من الكبائر: (١٠/ ٤٩٧)، رقم الحديث: (٥٩٧٥).

(٦) ينظر أضرار الغذاء والتغذية، ص (١٢٢).

الدليل التاسع: التكاليف الباهظة لهذه المضادات الحيوية، فقد بلغ ثمن مضادات الحيوية التي استهلكت في العالم عام ١٩٩٠، (١٨ بليون دولار)، إذا كانت نصف هذه الكمية تستخدم استخداماً خاطئاً – بناءً على نتائج بعض البحوث – فإن قيمة الأموال المهدرة تبلغ ٩ بليون دولار، وقد نهى عليه الصلاة والسلام عن إضاعة المال، كما في الحديث السابق، فضلاً عن المضار الصحية والبيئية وما تكلفه من أموال[١].

الدليل العاشر: أن الهدف من هذه المضادات الحيوية هو الحصول على الربح السريع فالمضاد الحيوي اموكسيلسين بلغت قيمة مبيعاته ٣٨٥٠٠٠٠٠٠ دولارً أمريكياً، حيث تضاف هذه المضادات إلى أعلاف الحيوان لمنع الإصابة المرضية ولزيادة النمو، ويتم ذلك بأقل التكاليف من الجهد والمال[٢]، ولا يخفى ما فيه من أكل أموال الناس بالباطل، قال الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوٓاْ أَمْوَٰلَكُم بَيْنَكُم بِٱلْبَٰطِلِ﴾[٣].

الدليل الحادي عشر: أن شركات الأدوية المنتجة للمضادات الحيوية ما زالت تبحث عن أدوية أكثر فعالية، وأصبح بحثها أكثر بطئاً، ومن الصعب عليها الحصول على موافقات جديدة من الهيئات المعنية بالأمر، حيث تجد صعوبة في إيجاد مضادات حيوية ذات فاعلية وقوية التأثير، نظراً لتطور الجراثيم المقاومة لهذه المضادات مما يجعل هذه المضادات قليلة الفائدة[٤]، وبناء على القاعدة الفقهية والتي تقول: «كل ما لا ينتفع به بيقين فأكل المال عليه باطل محرم»[٥].

---

(١) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صبور، ص (٢٧).

(٢) ينظر بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة / جوماك كينا، جان دو فريس، ص (٤٠).

(٣) سورة البقرة، الآية (١٨٨).

(٤) ينظر: التغذية دليلك الكامل / لرنيم توفيق، ص (٢٧٥).

(٥) ينظر: التمهيد لابن عبدالبر: (٩ / ٢٧٤).

وهذه الأدوية لا ينتفع بها بيقين بل الظن الغالب فيها أن لا فائدة منها، بل يمكن القول بأن ضررها أكثر من نفعها، فلذلك أخذ المال عليها باطل.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يتبين والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بعدم جواز استخدام المضادات الحيوية في وقاية الحيوان وحفظ منتجاته وجوازها في علاج الحالات الخطيرة من الأمراض لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشة في الجملة وضعف أدلة القول الآخر وورد المناقشة عليها.

والقائلون بجواز استخدام المضادات الحيوية، أجازوها بضوابط قبل الاستخدام وبعده.

فمن الضوابط التي ينبغي مراعاتها قبل استخدام المضادات الحيوية:

١ - تطبيق قوانين حماية الحيوان، وحسن رعايته بما لا يضره ولا يسيء إلى خواص ذبيحته، ومنتجاته من بعد، حيث يعد ذلك جزء من الاهتمام بجودة السلع الغذائية الحيوانية، تتضمن قوانين حماية الحيوان في الرفق في معاملته، وراحته وحماية حياته، وعدم إيذائه بدنياً أو إيلامه.

٢ - العناية بقطعان الحيوانات، وحمايتها من مسببات الأمراض بالوقاية والعلاج.

٣- الكشف المستمر عن أي إصابة في الحيوان ومعالجتها في مراحلها المبكرة.

٤ - الرقابة البيئية والإدارية مع حسن نظام الزراعة.

٥ - التصرف الصحيح في المخلفات والأرواث.

٦ - الاهتمام بالأعلاف وعدم تلوثها.

٧- تطهير المزارع والاسطبلات ومباني تربية الحيوان وتهويتها، والاهتمام بمقاومة أضرار المطهرات والتي تنشأ عن استخدامها.

٨- إجراء التلقيحات الوقائية للحيوانات.

٩- تشديد الرقابة الصحية والبيطرية، حيث أن صحة الغذاء من صحة مصدره[١].

وأما الضوابط التي ينبغي مراعاتها في المضادات الحيوية أثناء الاستخدام وبعده:

١- إذا كان المرض قد تسبب عن بكتريا فتستخدم المضادات لعلاج الأمراض الخطيرة (كالكوليرا) ونحوها، ولا تستخدم لعلاج عدوى بكترية بسيطة وسطحية، تشفي ذاتياً بأجهزة الدفاع المناعية بالجسم[٢].

٢- أن تحفظ صحة وإنتاج الحيوان[٣].

٣- أن تكون آمنة، فلا تضر بصحة الحيوان ولا بالإنسان ولا بالبيئة[٤].

٤- إعطاء الحيوان الجرعة المناسبة، فالجرعة القليلة جداً تسمح لبعض البكتريا بالبقاء ولذلك تزداد خطوة التحول أو التغير، مع مراعاة اكتمال دورة العلاج وأن لا تكون طويلة، لأن ذلك يزيد من احتمالية حدوث تلف للبيئة الداخلية للجسم[٥].

٥- أن تعطى للحيوان في حدود معينة، وأن يكون لها فترات معينة من بين سحبها من عليقة الحيوان[٦] وبين ذبحه أو بيعه.

٦- أن لا تكون من الأنواع المستخدمة في علاج ووقاية الأسنان، وهو ما أوصت به هيئة الغذاء والدواء (FDA) في الأدوية البيطرية المستخدمة في وقاية وعلاج الحيوان.

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٩١).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٢).

(٣) ينظر المرجع السابق، ص (٩٢)، التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٦٥).

(٤) ينظر: العلاج بواسطة الميكروبات، صموئيل إنستاين، بيريل وليامز، ص (٧٨).

(٥) ينظر: حرب الميكروبات، د. محمد صادق، ص (١٢٢)، بدائل المضادات الحيوية من الطبيعة، د. ليون شاتو، ص (١٥).

(٦) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (١٧).

٧- أن يوضع على العلف إذا احتوى على شيء من هذه المضادات، ومدة صلاحيتها، والفترة اللازمة لانسحابها، وهي الوقت اللازم انقضاؤه بعد المعاملة وقبل الذبح.

٨- أن تخضع جميع المضادات الحيوية المستخدمة للحيوانات المنتجة لغذاء الإنسان لتصريح هيئة الغذاء والدواء (FDA).

٩- أن لا يتبقى منها شيء في منتجات الحيوان، أو يتبقى القليل منها والذي لا يضر وجوده على غذاء الإنسان وسلامته.

١٠- أن لا يسمح باستعمال أي مضاد يخلف متبقيات مسرطنة، بحيث يكون الجزء المسموح به، يعادل (١/ ١٠٠) من الجزء غير الضار أو المأمون وذلك كعامل أمان للاستخدام الآدمي(١).

١١- أن تكون من الأنواع غير القابلة للامتصاص، وإلا فتستبعد من العليقة قبل الذبح بفترة مناسبة.

١٢- أن يقتصر استخدامها في العلاج والمقاومة على الحالات الحرجة، وذلك لأن المضادات الحيوية تعقم الجهاز الهضمي، فتقتل البكتريا المنتجة للفيتامينات.

١٣- مراعاة فترة الانسحاب اللازمة لكل مضاد حيوي(٢).

«الاستخدام الأمثل لها في مجال حفظ الأغذية الحيوانية من حيث النوع والتركيز وطريقة الإضافة ومدتها، وغير ذلك من العوامل»(٣).

ومما تقدم بيانه عن حكم استخدام المضادات الحيوية بهدف العلاج ومعرفة آراء العلماء فيها ومناقشتها والترجيح، وبناء على ما تقدم من بيان أنواع المضادات الحيوية

---

(١) ينظر أضرار الغذاء والتغذية، ص (١١٧).

(٢) ينظر: أضرار والتغذية، ص (١١٨).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة، د. عصمت الزلاقي، ص (٥٦).

المستخدمة للوقاية والحفظ، ننتقل لبيان حكم استخدام المضادات الحيوية للوقاية من الأمراض:

اختلف فيه على قولين:

القول الأول: جواز استخدامها للوقاية من الأمراض وبغرض الحفظ.

القول الثاني: لا يجوز استخدامها بغرض الوقاية والحفظ.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز استخدام الأدوية للوقاية بما يأتي:

الدليل الأول: قوله ﷺ: **(أوكوا الأسقية، وخمروا الطعام والشراب ولو بعود تعرضه عليه)**(١).

وفي لفظ عند مسلم: **(غطوا الإناء، وأوكوا السقاء، وأغلقوا الباب، وأطفئوا السراج، فإن الشيطان لا يحل سقاءً، ولا يفتح باباً، ولا يكشف إناءً، فإن لم يجد أحدكم إلا أن يعرض على إنائه عوداً، ويذكر اسم الله فليفعل)** (٢).

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أمر بتخمير الطعام والشراب، ولعل ذلك لئلا تتعرض الأواني المكشوفة للتلوث الهوائي وإصابة ما بداخلها بالجراثيم والميكروبات، وهذا من باب الإجراءات الوقائية(٣)، فدل ذلك على استخدام المضادات الحيوية للوقاية من الأمراض، وقد ذكر العلماء للأمر بالتغطية فوائد منها: صيانته من الوباء الذي ينزل في ليلة من السنة،وصيانته من الحشرات والهوام الضارة(٤).

---

(١) صحيح البخاري – كتاب الأضاحي – باب تغطية الإناء، رقم الحديث (٥٦٢٤): (١٠/ ١١١).

(٢) صحيح مسلم: كتاب الأشربة –باب استحباب تخمير الإناء (٧/ ١٥٢).

(٣) ينظر قضايا البيئة من منظور إسلامي، بدوي محمود الشيخ: ص (٢٠٥).

(٤) ينظر صحيح مسلم بشرح النووي (٧/ ١٥٢).

الاستدلال به: نوقش بأن هذا العمل الذي أرشد إليه النبي ﷺ فيه فائدة ولا ضرر منه مطلقاً، بخلاف هذه الأدوية ففيها من الضرر ما سبق توضيحه.

الدليل الثاني: قول النبي ﷺ: (**خمس من الدواب لا حرج على من قتلهن، الغراب، والحدأة، والفأرة، والعقرب، والكلب العقور**)(١).

وجه الدلالة: أن الأمر بقتل هذه الحيوانات، فيه درء خطرها وشرها عن الإنسان وطعامه، ورفع الحرج في قتلها قد جاء لحكمة حماية البيئة من كثير من الأضرار التي يتوقع أن تحملها هذه الحيوانات، وتهدد بها حياة الإنسان(٢)، وفيه تنبيه وأخذ الحذر في الوقاية من مثل تلك الهوام والدواب بكل الأسباب الممكنة، وهناك الكثير مما اكتشفه العلم الحديث حول مخاطر تلك الحيوانات ودورها في نقل السموم والأمراض، ومن ذلك: «أن الفئران مثلاً تنقل للإنسان أكثر من اثنى عشر مرضاً بطريقة ميكانيكية أهمها الطاعون والحمى والصفراء والتيفوس والجدري، كما أن الكلب يلعب دوراً هاماً في إصابة كل من الحيوان والإنسان بالدودة الشريطية المسماة (إيكينوكوكس) وهي تصيب ٩٠٪ من الخراف، و ٦٠٪ من الأبقار، كما تنقل الكلاب مرض الدمامل الشرقي وهو مرض جلدي على شكل قرح يسببه طفيل " ليشيا " وهو ينتقل من الكلب إلى الإنسان، وغيرها من الأضرار الكثيرة، ففي التحذير منها وقاية من أضرارها المحتملة في نقل السموم والأمراض»(٣).

---

(١) صحيح البخاري، كتاب الصيد – باب ما يقتل المحرم من الدواب، رقم الحديث (٣٣١٤): (٦/ ١٣) صحيح مسلم كتاب الحج، باب ما يندب للمحرم قتله من الدواب، رقم الحديث ١١٩٥ (٤/ ٩٥).

(٢) ينظر المنهج الإسلامي لعلاج تلوث البيئة، د. أحمد عبدالجواد، ص (١٧٢).

(٣) ينظر: قضايا البيئة من منظور إسلامي، د. بدوي الشيخ، ص (١٩٤)، المنهج الإسلامي لعلاج تلوث البيئة، د. أحمد عبدالجواد، ص (١٧٢).

نوقش: أن الضرر في هذه الحيوانات متحقق، لذلك أجاز النبي ﷺ قتلها دفعاً لهذا الضرر وأخذاً بالأسباب الممكنة، بخلاف الأدوية المستخدمة بهدف الوقاية فهي تجلب الضرر ولا تدفعه.

الدليل الثالث: قوله ﷺ: **(لا توردوا الممرض على المصح)**[١].

وجه الدلالة: أن في الحديث نهي عن إيراد الإبل المريضة على الإبل الصحاح، لأنه ربما أصابها المرض فيحصل لها الضرر[٢]، وهذا إجراء وقائي لمنع المرض، كذلك الأدوية بهدف الوقاية لا مانع منها ولا حرج فيها.

نوقش: أن الذي أمر بعدم إيراد الإبل المرضى على الإبل الصحيحة هو الذي أمر بدفع الضرر، بقوله عليه السلام: **(لا ضرر ولا ضرار)** وقد تقدم بيان أضرار هذه الأدوية فلا يصح الاستدلال به[٣].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بعدم جواز استخدام هذه المضادات بغرض الوقاية، بما استدل به القائلون بالمنع من استخدام المضادات الحيوية في علاج الحيوان إلا في الحالات الخطيرة والقاتلة، وقد سبق ذكرها ومناقشتها بالتفصيل[٤].

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الطب – باب لا عدوى، رقم الحديث: ٥٧٧٤، (١٠/ ٢٩٩). مسلم، كتاب السلام، باب لا عدوى ولا طيرة، رقم الحديث: (٢٢٢١): (٧/ ١٧٧).

(٢) ينظر فتح الباري، شرح صحيح البخاري: (١٠/ ٢٦٩)، شرح النووي على صحيح مسلم: (٧/ ١٧٧).

(٣) ينظر: ص (٢٩٠) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر ص (٢١٢) من هذا الكتاب.

الترجيح:

بعد النظر في أدلة القولين في هذه المسألة وما أورد عليه من مناقشة يظهر – والله أعلم– أن القول الراجح هو القول الثاني وهو المنع من استخدام هذه المضادات في مجال حفظ الأغذية والوقاية من الأمراض، وذلك لما أورد على أدلة القول الأول من مناقشات وضعف أدلتهم وقوة أدلة القول الثاني وعدم ورود المناقشة عليها والله تعالى أعلم.

وبعد ما تقدم بيانه عن حكم استخدام المضادات الحيوية بهدف الوقاية من الأمراض، ومعرفة آراء العلماء فيها ومناقشتها والترجيح، نبين في هذه المسالة حكم استخدام المضادات الحيوية بهدف تسريع نمو الحيوانات، وقد انقسم العلماء في هذه المسألة إلى قولين:

القول الأول: جواز استخدام المضادات الحيوية لتسريع نمو الحيوانات.

القول الثاني: لا يجوز استخدام المضادات الحيوية لتسريع نمو الحيوانات، بناءً على المنع منها في العلاج (للحالات البسيطة) وفي الوقاية.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز استخدام المضادات الحيوية لزيادة نمو الحيوان بالآتي:

الدليل الأول: إن في إضافة المضادات الحيوية للحيوان تنمية للكائنات المسخرة لخدمة الإنسان وفيه تحقيق لمصالح الناس الضرورية والحاجية والتحسينية[1].

(١) ينظر: بحوث في الفقه الطبي / للأشقر، ص (٨٢).

نوقش: بأن ذلك مقيد بعدم حصول الضرر، فدرء المفاسد مقدم على جلب المصالح.

الدليل الثاني: إن إعطاء المضاد الحيوي للحيوان بهدف زيادة الوزن، من باب التصرف في المال (وهو الحيوان) بما يزيده ويحسنه، وقد حثت الشريعة على طرق تنميته وتوفيره[1].

نوقش: ذلك بأن ذلك قد يسيء إلى صحة الحيوان من حيث يريد منفعته، حيث قد يحتاج الحيوان إلى هذا المضاد للعلاج من مرض قاتل فلا يأتي هذا العلاج بنتيجة فضلاً عن الضرر الذي يلحق بالحيوان.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بمنع استخدام المضادات الحيوية لتسريع نمو الحيوان بما استدل به القائلون بالمنع من استخدام المضادات الحيوية لعلاج الحالات البسيطة والوقاية، وقد سبق بيانها ومناقشتها[2].

الترجيح:

يظهر من خلال عرض الأقوال السابقة وأدلتها ومناقشتها أن القول الراجح - والله أعلم - هو القول الثاني القائل بالمنع من استخدام المضادات الحيوية لتسريع نمو الحيوانات، لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشة في الجملة وضعف أدلة القول الثاني ورد المناقشة عليها.

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٣).

(٢) ينظر: ص (٣٢١) من هذا الكتاب.



المطلب السابع
الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية

تمهيد:

من المعلوم أن الحيوانات تمثل أكبر مصدر للبروتين الحيواني بالنسبة للإنسان، وإذا كان الأمر كذلك فإن من المهم معرفة ما يتعلق بصحة الحيوان وما يحسن منتجاته، ومعرفة ما يضر بصحته ويسيء إلى منتجاته، وتعتبر المبيدات التي ترش على المحاصيل الزراعية أو على الأعلاف أو العلائق التي تقدم للحيوانات من مصادر تلوث لحومها، حيث ترش هذه المبيدات على نباتات الأعلاف الخضراء كالبرسيم والذرة الصفراء، لمكافحة آفات المراعي، وينتج عن ذلك أن تتجمع في أجسام الحيوانات المتغذية على تلك الأعلاف الملوثه، ويتركز وجودها في دهون الحيوانات ويصعب التخلص منها، فتتراكم وتتزايد كلما أكلت الحيوانات أعلافاً ملوثة بها، ولا تقل نسبتها بجسم الحيوان إلا عندما يفرز بعضه في ألبانها، فيصبح اللبن ملوثاً بالمبيد، ويبقى لحم الحيوان ملوثاً به أيضاً، حيث وجد أن تركيز المبيد في ألبان الحيوانات يصل إلى عشرة أمثاله في أعلاف الحيوانات[1]، ومن خلال اللحوم والألبان والبيض الملوث بالمبيد، تجد المبيدات طريقها إلى جسم الإنسان خلال تغذيته، حيث تتراكم المبيدات العضوية المكلورة في دهونه، بعد أن انتقلت خلال سلسلة الغذاء من الأعلاف إلى الحيوانات ومنتجاتها ثم وصلت إلى الإنسان، وتزداد الحيوانات الكبيرة والداجنة تلوثاً بالمبيدات عندما ترش الحظائر بها لمقاومة الحشرات والقوارض والميكروبات، فيتلوث جو الحظائر وأرضياتها وحوائطها والأعلاف الموجودة بتلك المبيدات، حيث إننا كثيراً ما نجد بعض الحيوانات تلعق في الجدران للحصول على بعض أملاحها فتلتقط معها مما سبق رشه عليها من مبيدات[2].

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٢٩).

(٢) ينظر: التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٦١).

ومما سبق تتضح خطورة تغذية الحيوانات والطيور على أعلاف ملوثة بالمبيدات، وتزداد خطورة ارتفاع نسبة هذه المواد في أجسام الحيوانات والطيور والتي تعامل مباشرة بالمبيدات وذلك برش أجسامها أو تعفيرها بها، والتي قد تُمْتص خلال جلودها، وذلك لمكافحة الحشرات الضارة التي تعيش على أجسامها من قراد وأكاروس وفطريات[1]، حيث تبين من خلال البحث أن من الإجراءات الروتينية المتبعة في بعض مزارع الأغنام، عند انتشار تلك الحشرات على أجسامها أن تمرر الأغنام في مغاطس مائية محتوية على مبيد (DDT) أو غيره من المبيدات المكلورة الواحدة تلو الأخرى من أحد جهتي المغطس وتخرج سريعاً من الجهة الأخرى، بعد أن تم غمر أجسامها بأكملها غمراً كاملاً بالماء المحتوي على المبيد، فيتبخر الماء من أجسام الأغنام ويبقى المبيد على أصواف وجلود الحيوانات، ويمتص بعض ما يتبقى حيث يتجمع في دهونها[2]. كذلك الأسماك وغيرها من الحيوانات البحرية، والتي تعتبر لحومها مصدراً جيداً للبروتينات الأساسية، فعند تلوث المياه بالمبيدات قد يؤدي إلى تلوث كافة أحيائها، ففي إحدى الدراسات وجد أن مبيد التوكسافين في مياه إحدى البحيرات قد بلغ تركيزه، ٠.٠٠٠٤ ملليجرام/ لتر، وفي نفس الوقت وفي مياه نفس البحيرة وصل متوسط تركيز المبيد بلحوم الحيوانات البحرية بها على ١.٤٥ مللجم / كيلوجرام، ومن الطبيعي أن يزداد التركيز عن ذلك في أجسام البشر وخاصة الذين يعتمدون في تغذيتهم على الحيوانات البحرية وخاصة الأسماك[3]، كما وجد أن بعض باعة الأسماك يزيدون من درجة تلوث الأسماك بالمبيدات عند عرضها

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٦٢)، تلوث البيئة وملوثاتها، د. حسين العروسي، ص(٦٦).

(٢) ينظر التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٦٢).

(٣) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص(٥).

للبيع، فيقومون برشها بالمبيد لطرد الحشرات، ويكررون ذلك عدة مرات أثناء عرضها للبيع مما يؤدي إلى زيادة تلوثها وبالتالي زيادة ضررها على الإنسان عند التغذي بها.

ويتضح مما سبق أن الإنسان يواجه الآفات المختلفة الضارة بالغذاء، والتي يلزم القضاء عليها، كما يواجه التلوث والأضرار الناجمة عن استخدام تلك المبيدات على البيئة والكائنات الحية التي تعيش فيها[١]، ومن هنا برزت أهمية البحث في هذه المسألة، ذات الأبعاد الكيميائية والبيولوجية والبيئية والزراعية والصحية والاقتصادية وغيرها مما يدركه المختصون حول هذا الموضوع الحيوي الهام.

وقبل الخوض في غِمار هذه المسألة يحسن التمهيد للموضوع بذكر نبذة تاريخية عن نشوء المبيدات وتطورها.

نبذة تاريخية عن المبيدات وتطورها:

إن مشكلة الآفات الزراعية وخطورتها على المحاصيل الزراعية هي مشكلة قديمة قدم الزراعة ذاتها، فقد وجد الجراد وانتشر من قبل ٤٦٠٠ سنة، وأشارت الآيات إلى فقد المحاصيل عن طريق الجراد، قال تعالى: ﴿فَأَرْسَلْنَا عَلَيْهِمُ ٱلطُّوفَانَ وَٱلْجَرَادَ﴾[٢].

وهذه الآفات الزراعية قد تكون سبباً لتلف المحاصيل؛ لنقلها للأمراض، فينتج عن ذلك المجاعات وسوء التغذية في كثير من بلدان العالم النامية، وقد امتدت آثار تلك المبيدات إلى الدول المتقدمة فقد فقدت آوروبا ٨٠٪ من محصول العنب في إحدى السنوات بسبب الحشرات، وأصيبت البطاطس في بريطانيا، وقُضِي على المحصول كلية، مما أدى إلى موت ٢٥٠ ألف مواطن إيرلندي، وانتهت زراعة البن في سيلان بسبب الحشرات، كما هددت طفيليات القطن، زراعة القطن في أمريكا والتي تعتمد عليه في

---

(١) ينظر: المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (١٢٣).

(٢) سورة الأعراف، الآية (١٣٣).

اقتصادها، وهكذا تكررت الإصابات في كثير من البلدان وما زالت حتى الآن تهاجم المحاصيل الزراعية وتتلفها وتسبب الكثير من الأضرار الاقتصادية والصحية[١].

وأدى ذلك إلى اكتشاف المبيدات للحماية من الآفات التي تصيب المحاصيل النباتية، وقد تم استخدامها منذ قديم الزمان منذ ٣٠٠٠ سنة في صورة كبريت، حيث استخدم الإغريق الغاز الناتج عن حرق الكبريت للتطهير والتعقيم كما فعله قدماء المصريين والبابليين والهنود وغيرهم، وفي سنة ١٨٥١ م، استخدم الفرنسيون مخلوطاً من الكبريت الناعم والجير المطفئ كمبيد حشري لوقاية النباتات من الحشرات والآفات الزراعية[٢]، وما زال يستخدم كقاعدة في بعض المبيدات[٣].

وتعد مركبات الزرنيخ السامة هي أولى المبيدات التي استخدمها الإنسان في مكافحة الحشرات والآفات الزراعية في العصر الحديث، فكان أول مبيد تم استخدامه "هو أخضر باريس"، والذي استخدمه الأمريكيون لمكافحة الخنفساء الأمريكية، والتي هاجمت البطاطس في كلورادو سنة ١٨٦٥م[٤].

وفي سنة ١٨٨٦م، تم إنتاج مبيد حشري من " سيانيد الهيدروجين " لوقاية أشجار الفاكهة وذلك في كلورادو بأمريكا.

وفي سنة ١٨٩٢م تم إنتاج مبيد حشري من مركبات الرصاص الزرنيخ (زرنيخات الرصاص) لرش حدائق الفاكهة.

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٢٠٥).

(٢) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، تأليف د. محمد عامر، مصطفى سليمان، ص (٢٥٩).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (٢٠٦).

(٤) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، تأليف د. محمد عامر، مصطفى سليمان، ص (٢٦٣).

ثـم استخدمت زرنيخات الكالسيوم أيضاً، عـام ١٩٠٧م واستخدم كـذلك مبيـد حشري مستخلص من عصارة " النيكوتين " سنة ١٩٠٩م.

وفي سنة ١٩٢٩م تـم إنتاج مبيد حشري وذلك لمقاومة الذباب، حيث يعمل على تعطيل العمليات الحيوية داخل جسم الحشرة وخلاياها فتصاب بالشلل ثم الموت(١).

وفي سنة ١٩٣٦م، تم إنتاج مبيد حشري غير عضوي ثم أوقف استعماله بعد ذلك(٢).

وفي سنة ١٩٤٢م، تم اكتشاف مبيد حشري فعال وهو (بنزون هيكسا ثلورد) وذلك في كل من فرنسا وانجلترا(٣).

وفي سنة ١٩٤٥م، تم تركيب مبيد حشري من مخلوط من مركبات الزيوت الطيارة يسمى (شلوردان) ثم تم الحصول على عدد من المشتقات لهذا المركب أكثر فعالية منه، وفي نفس العام أيضاً، تم الحصول على مركب كيميائي سام جداً، وذلك بكلورة زيت "التربنتين" وهو زيت راتنجي، وأطلق على المركب اسم تجاري هو "التوكسافين" وهذا المركب يدمر الجهاز العصبي للحشرات ويقتلها(٤).

وفي سنة ١٩٤٥م تمكن الألمان من الحصول على بعض مركبات الفوسفور العضوية السامة والتي استخدمت بعد ذلك كمبيدات حشرية فعالة ومنها: الباراثيون والمالاثيون(٥).

---

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص (١٥).

(٢) ينظر: تلوث البيئة / د. عبدالنور عبدالباري، ص (١٥٥).

(٣) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، تأليف د. محمد عامر، مصطفى سليمان، ص (٢٦٣).

(٤) ينظر: المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (٢٢٤).

(٥) المرجع السابق، ص (٢٦٥).

وبعد انتهاء الحرب العالمية الثانية صنع السويسريون مبيداً حشرياً من مركبات الفوسفور العضوية هو "الديازينون"[١].

ويستخدم في الوقت الحاضر العدد الكبير من مركبات الفوسفور العضوية كمبيدات حشرية، وبعض هذه المركبات سائل والبعض الآخر صلب ومن أشهر تلك المركبات الفوسفات وغيرها[٢].

وفي عام ١٩٥٣م تمكن العلماء من تحضير مركبات كيميائية غير عضوية استخدم فيها الكبريت والزرنيخ، والزئبق لصناعتها، وتستخدم لمقاومة الحشرات والآفات الزراعية[٣].

أما أشهر مبيد حشري وأكثرها استخداماً حتى اليوم هو مبيد (D.D.T) والذي عُرف لأول مرة في مدينة بازل بسويسرا سنة ١٩٣٩م، وهو مبيد فعال بالنسبة للحشرات[٤]، وحديثاً تم إنتاج (D.D.T) تجارياً عام ١٩٤٢م، ومنعته وكالة حماية البيئة في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٧٢م لخطورته على البيئة، وهذا المبيد هو أهم مركب يتبادر إلى الذهن عند ذكر المبيدات الحشرية، لكثرة ما أجري عليه من بحوث منذ بداية تصنيعه في ألمانيا، واكتشاف تأثيرها كمبيد حشري في سويسرا، وشاع استخدامه خلال الحرب العالمية الثانية، نظراً لرخص ثمنه وبقاء تأثيره السام لمدة طويلة على الحشرات، بالإضافة إلى سهولة تحضيره، مما جعله أكثر المبيدات المصنعة استعمالاً حتى وقت قريب، فحتى سنة ١٩٦١م كان في الولايات المتحدة الأمريكية ما يزيد على ١٢٠٠ مستحضر من د.د.ت. تستخدم ضد ٢٤٠ آفة زراعية، وكان الإنتاج السنوي بمئات الآلاف من الأطنان، وفتح

---

(١) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. مدحت إسلام، ص (١٣٥).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٢٠٦).

(٣) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، ت: د. محمدعامر، د. مصطفى سليمان، ص (٢٦١).

(٤) ينظر: تلوث البيئة / د. عبد النور عبدالباري، ص (١٥٦).

الـ " د. د. ت " عهداً جديداً للمبيدات التي سميت " مبيدات الجيل الثاني " حيث أعقبه اكتشاف مركبات أخرى على نفس الدرجة من الكفاءة، عرفت بمجموعة الكلور العضوية مثل " لندان ""وأندرين " و " دايلدرين " و"أندرين" و"هبتا كلور" و"توكسافين" وغيرها، ولكنها كانت أشد سمية للثديات من الـ " د.د.ت "، ونظراً للمشكلات البيئية التي صاحبت انتشار استخدام الـ "د. د. ت " فقد أوقف استعماله منذ ١٩٧٢م في الولايات المتحدة وبعض دول أوروبا، كما حددت استخدامات مركبات الكلور العضوية الأخرى في أضيق حدودها(١).

وخلال الحرب العالمية الثانية، طور الكيمائيون العديد من "مركبات الفوسفور العضوية " التي شاع استخدامها حتى اليوم، بفضل عدم ثباتها أو تراكمها، ولكنها ما زالت تتضمن خطر انتقال السمية لكائنات أخرى غير الآفات المستهدفة ومن الثديات والإنسان، ولذلك فقد تم تحديد استخدامها أيضاً لتقتصر على آفات معينة(٢).

والمجموعة الثالثة من المبيدات المصنعة كانت "الكاربامت" التي ظهرت في آوائل الخمسينات، واستمر استخدامها حتى اليوم على نطاق واسع لمكافحة العديد من الآفات الحشرية في الزراعة، ويرجع السبب في ذلك نظراً لقلة سميتها للكائنات الأخرى غير المستهدفة وعدم تراكمها في البيئة(٣).

ويستخدم في البيئة حالياً، أكثر من مليونين ونصف المليون طن سنوياً من مبيدات الجيل الثاني السالفة الذكر؛ لحماية المحاصيل من الآفات، ويستخدم من تلك الكمية

---

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (١٧).

(٢) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. مدحت إسلام، ص (١٣٢).

(٣) ينظر: حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسين، ص (١٠).

الثلثان تقريباً في الدول المتقدمة، والثلث في الدول النامية، وما زالت المبيدات تستخدم إلى اليوم، وما زال المتخصصون يصنعون الكثير منها للقضاء على الآفات[١].

وقد أدى التوسع في استخدام الأسمدة الكيميائية إلى زيادة كثافة النمو للمزروعات وزيادة قابلية النباتات للإصابة بالآفات ومسببات الأمراض، مما اضطر معه المزارعون إلى التوسع في استخدام المبيدات لمكافحة الآفات، حيث يتم مكافحة مختلف الآفات الزراعية بوسائل كيميائية أو طبيعية، ويستحسن الزراع اتباع وسائل المقاومة الكيميائية؛ باستخدام المبيدات لمفعولها السريع ضد الآفات[٢].

وقد عرفت المبيدات واستخداماتها لمكافحة الآفات الزراعية على نطاق واسع في النصف الثاني من القرن الماضي، ويستهلك العالم حالياً ما يزيد على أربع ملايين طن من المبيدات في العام[٣].

ومع ذلك فإن الآفات[٤] ما زالت تقضي فعلياً على نصف كمية المحاصيل الزراعية قبل حصادها.

وبعد بيان هذه النبذة من تاريخ المبيدات ننتقل لبيان حقيقة المبيدات الحشرية.

---

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (١٨).

(٢) ويمكنهم بذلك الحصول على محصول وفير مقبول في مظهره، دون أن يدري المستهلك أن المنتج الغذائي، عُومل بمواد ضارة بصحته، وقد تكون سامة. ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٤٩).

(٣) وفي مصر وحدها، يستخدم حوالي ٤٥ ألف طن سنوياً، ينظر: تلوث البيئة (الأرض والنبات) د.عبدالنور عبدالباري، ص ١٥٥.

(٤) تعرف الآفة بأنها عبارة عن كائن حي يسبب أضراراً للإنسان والحيوان والنبات وذلك من خلال نقل مسببات الأمراض أو الإخلال بالنظام البيئي في دورة حياة الإنسان والحيوان والنبات، ينظر المرجع السابق، الصفحة ذاتها.

المسألة الأولى: حقيقة المبيدات الحشرية:

تعرف المبيدات الحشرية بأنها مركبات كيميائية سامة، وقد تكون طبيعية، وتستخدم بهدف القضاء على آفات شتى، سواء كانت حشرات أو حشائش أو نباتات ضارة، أو عديد من الطفيليات الأخرى التي تهدد صحة الإنسان(١).

وعرفت كذلك بأنها: «مواد مصنعة من خليط من المركبات الكيميائية والمواد العضوية أو غير العضوية تمتلك خواص؛ لها القدرة على الوقاية من الآفات أو القضاء عليها أو مكافحتها»(٢).

وتعرف كذلك بأنها: «كل المركبات الطبيعية والكيميائية التي لها القدرة على مكافحة الآفات المختلفة»(٣).

وجميع هذه التعريفات متقاربة، ولا مشاحاة في الاصطلاح.

وبعد معرفة حقيقة المبيدات الحشرية ننتقل لبيان أنواع هذه المبيدات، حيث يوجد من المبيدات أكثر من ألفي نوع، تستخدم في الإنتاج الزراعي وتدخل بناءً على ذلك في حلقة الغذاء(٤)، ويمكن تقسيم المبيدات في ضوء ما تحدثه من أضرار بالبيئة، فنجد أن المبيدات تنتمي إلى مجاميع مختلفة، وصل عددا ما سُجل منها بموافقة منظمة الأغذية والزراعة العالمية (FAO) إلى أكثر من ألفي مبيد، صنفت حسب الآفة التي يقضي عليها المبيد، وفيما يلي ذكر مجاميعها(٥):

---

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم ص (٥) . وينظر: تلوث البيئة وملوثاتها، العروسي: ص (١٠٦)، التلوث مشكلة العصر / د. مدحت إسلام، ص (٢٦٧) .

(٢) حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، ص (١٠) .

(٣) المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (٥) .

(٤) ينظر: التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٥١).

(٥) ينظر: تلوث البيئة وملوثاتها، للعروسي، ص (١٠٨) .

١ – مبيدات شديدة السمية شديدة الثبات في البيئة.

٢ – مبيدات شديدة السمية متوسطة الثبات في البيئة.

٣– مبيدات ذات سمية تراكمية، شديدة الثبات في البيئة.

٤ – مبيدات ذات سمية قليلة، سريعة التحلل[١].

وفيما يأتي عرض لبيان لهذه الأنواع:

أولاً: مبيدات شديدة السمية شديدة الثبات في البيئة:

وهي المبيدات غير العضوية التي لا تتحلل إلا بعد فترة طويلة، قد تمتد إلى عشر سنوات، وهي من أخطر المبيدات على الإنسان والحيوان لأنها تتجمع في الكبد والطحال والعظام وتسبب التسمم المزمن وتشمل:

(أ) مركبات الزئبق: وتستخدم في معاملة البذور ضد الأمراض والحشرات الضارة، ومنها أخضر باريس "مركب زئبقي".

(ب) مركبات الزرنيخ: وتستخدم في مكافحة الحشرات، إلا أن تأثيرها السام جداً حد من انتشارها ومنها: زرنيخات الكالسيوم وزرنيخات الرصاص، وزرنيخات النحاس.

(جـ) مركبات الزنك: ويستخدم كمبيد للقوارض مثل " فوسفيد الزنك " والذي يتفاعل مع حامض المعدة مكوناً غاز الفوسفين السام[٢].

ثانياً: مبيدات شديدة السمية متوسطة الثبات:

وهي المبيدات التي تحلل بعد فترة وتفقد سميتها وتتراوح هذه الفترة من شهر إلى ثمانية عشر شهراً، تشمل:

---

(١) ينظر: تلوث البيئة وملوثاتها، للعروسي، ص (٥٢).

(٢)ينظر: تلوث البيئة وملوثاتها للعروسي، ص (١١١)، حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية وأفضل الحلول / د. عبدالهادي حسن، ص (١٥).

(أ) المبيدات الفسفورية العضوية، مثل مبيد " الباراثيون ".

(ب) المبيدات الكاربامتية، وتشمل حوالي ٤٠ مركباً تجارياً منها: مبيد "بايجون".

(جـ) مانعات التجلط مثل:مشتقات (الكومارين) [(١)].

وتمتص هذه المبيدات عن طريق الجلد أو تدخل الجسم عن طريق الغذاء الملوث بها، وتعمل هذه المبيدات على تثبيط أنزيم خلات الكولين "إستريز" الذي يفرز عند نهايات الأعصاب، ويقوم الأنزيم بتحليل خلات الكولين إلى كولين وحمض خليك، وفي وجود هذه المركبات الفوسفورية العضوية، تتحد الإنزيمات مع هذه المبيدات الفسفورية، فيفقد الإنزيم قدرته على تحليل خلات الكولين فتحدث زيادة في هذا المركب تتسبب في حدوث أضرار على الجهاز العصبي المركزي، كما تتميز هذه المركبات بأنها تتحلل إلى مشتقات غير سامة بسرعة، فتتخلص منها الأنسجة الحيوانية، فهي لا تتخزن في الدهون، ولا تلوث الحليب، كما أنها تنحل في البيئة ولا تترك أثراً.

ثالثاً: المبيدات ذات السمية التراكمية شديدة الثبات:

وهي المبيدات التي لا تظهر أضرارها على الإنسان إلا بعد مرور زمن طويل من التغذية على أغذية ملوثة به، فهي مبيدات ذات تأثير تراكمي [(٢)]، وتعرف هذه المجموعة أيضاً بمركبات الكلور العضوية وتتألف هذه المجموعة من الكربون والهيدروجين بالإضافة إلى عنصر الكلور الذي يميزها عن غيرها، وتسمى أيضاً بالمركبات الهيدروكربونية المكلورة وتنقسم إلى:

١ - مبيدات الحشرات، و منها (D.D.T) .

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٥١)، تلوث البيئة / للعروسي، ص (١١١)، حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، ص(٢٠) .

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠٩) .

٢- مبيدات الحشائش (2.4.P)[١].

وجميع هذه المبيدات سامة شديدة الثبات تذوب في الدهون، ويصعب على الجسم التخلص منها، فيخزنها في الجسم في مناطق تجمع الدهون تحت الجلد مثلاً، وتظهر أضرارها عندما تصل كميتها بالجسم إلى مستوى مرتفع، وتتراكم في أنسجة الكبد وقد توجد في المخ، ويزداد تركيز هذه المبيدات بالجسم عاماً بعد آخر بتكرار التعرض لهذه المبيدات حتى تصل تركيزاتها إلى الدرجة الممرضة أو القاتلة[٢].

ويتبع هذه المجموعة المبيد ذي الشهرة الواسعة (د. د. ت) ، اللندان، الديلدرين، كلوردان، هبتا كلور، الجامكسان، السيكلورين، الاندرين، اندوسلفان، تيلودرين، ايزورون، توكسافين، ميركس، كيبون، إلدرين.. وغيرها[٣].

وتعتبر الهيدروكربونات المكلورة من أخطر المبيدات لما لها من قدرة على البقاء في البيئة لمدة طويلة، ولكثرة استخدامها، وتتميز هذه المبيدات بأنها تقاوم الأكسدة، كما أنها ثابتة بدرجة عالية، ولا تذوب في الماء ولا تستطيع الكائنات الحية تمثيلها ولا طرحها خارج الجسم، بل تخزن في الأنسجة الدهنية، ولذلك تعتبر الهيدروكربونات المكلورة من ناحية خلل التوازن البيئي أكثر المبيدات ضرراً، لذلك لا ننصح بإدخالها في برامج المكافحة المتكاملة[٤].

رابعاً: مبيدات قليلة السمية سريعة التحلل:

وهي المبيدات التي يقدر مدة بقائها من أسبوع إلى ثلاثة أشهر، مثل معظم المبيدات الفطرية العضوية، وبعض المركبات الفوسفورية العضوية مثل.. الماليثون[٥].

---

(١) ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٢) ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٣) ينظر: حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية/ د. عبدالهادي حسن، ص (١٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٠).

(٥) ينظر:التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٥٤).

هذه أغلب أنواع المبيدات الحشرية، ولكن ينبغي معرفة أنه ليس جميع المبيدات الحشرية – السابقة الذكر – ما زالت متداولة في السوق؛ لأن معظمها قد تم حظره ومنعه دولياً لما يسببه من أضرار على البيئة والإنسان، والقليل منها سمح باستعمالها وتداولها.

وأغلب هذه المبيدات استخداماً هي المبيدات الهيدروكربونية المكلورة، وفيما يلي تعريف ببعض مركباتها.

[١] د. د. ت (D.D.T):

وهو أشهر المبيدات الحشرية، عُرِف هذا المبيد لأول مرة في مدينة "بازل" بسويسرا سنة ١٩٣٩م، وتم إنتاجه تجارياً عام ١٩٤٢م في ألمانيا، واستخدم على نطاق واسع لمقاومة الحشرات والآفات خلال الحرب العالمية الثانية، ثم توسع في استخدامه بعد ذلك طبياً وزراعياً، إلى أن اكتشفت خطورة وخاصية تراكمه في دهون الحيوانات، وانتشاره في الهواء والماء والتربة وأجسام الحيوانات والطيور والأسماك وغيرها من الأحياء البحرية، مما يهدد صحة الإنسان، فمنعته وكالة حماية البيئة في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٧٢م؛ لخطورته على البيئة، ويزداد تركيزه في النبات بزيادة عدد مرات رشه، وتتواجد متبقياته في الأعلاف المختلطة، وكذلك في اللحوم والألبان والمنتجات الحيوانية الغنية بالدهن، ويزداد تركيزه في دهن الجسم بزيادة تركيزه في عليقة الحيوان، ونصف عمر هذا المبيد في الإنسان (٧٠ – ٩٠) يوماً[١]، وخطر هذا المبيد لا يظهر عند تخزينه بالدهن، ولكن يظهر عند حدوث تحولات غذائية بالدهون المخزنة تؤدي إلى ظهور هذه المبيدات في مجرى الدم، عندئذٍ تؤثر على دورة الجلوكوز وتثبت أنزيم الفسفرة (ATD) مما يؤدي إلى التسمم[٢].

---

(١) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى محمود، ص (٢٦٢)، أضرار الغذاء والتغذية، ص(٢٠٦)، التلوث مشكلة العصر، د. أحمد مدحت إسلام، ص(١٣٢).

(٢) ينظر: تلوث البيئة وملوثاتها / د. حسين العروسي، ص: (١١٠).

[٢] اللندان:

وهو مركب سداسي "كلورسيكلوهكسان"، ويعتبر من أقوى المبيدات، وتقدر سميته بنحو ٥ – ٢٠ مرة قدر سمية د. د. ت ضد الحشرات، واستعمل في كثير من الدول لمكافحة الآفات الزراعية[١].

[٣] ديلدرين:

وهو مركب، عضوي يحتوي على الكلور ومشتق من "السيكولوبنتادايين"، ويعتبر من المبيدات القوية المستخدمة في مكافحة الآفات الزراعية[٢].

[٤] كلوردان:

وهو مركب عضوي محتوي على الكلور، ومشتق كسابقه، ويعتبر كذلك من المبيدات القوية المستخدمة في مكافحة الآفات الزراعية[٣] ويتميز بشدة تأثيره وبقائه الطويل فهو شديد السمية[٤].

[٥] هبتا كلور:

وهو مركب عضوي يحتوي على الكلور، ومشتق كسابقه، وهو مبيد قوي ضد الآفات[٥]، ويستخدم لمقاومة حشرات التربة، ويتأكسد في أنسجة الكائنات الحية إلى مركب شديد السمية من المركب الأصلي هو "هيبا كلورلبوكسايد"[٦].

---

(١) ينظر: التلوث مشكلة العصر / د. مدحت إسلام، ص ١٣٣.

(٢) ينظر المرجع السابق، ص (١٣٤).

(٣) ينظر المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (١٢٢).

(٤) ينظر المرجع السابق ص (١٢٣).

(٥) تلوث البيئة ثمن المدنية / د. علي عبدالسلام و د. محمد عرفات، ص (٣٤٧).

(٦) المرجع السابق.

[٦] **التوكسافين:**

هو عبارة عن " كامفين " مكلور، تكون نسبة الكلور فيه ٦٧-٦٩٪، وهو فعال ضد مختلف الحشرات وخاصة حشرات الجوز(١).

[٧] **الأندرين:**

من المبيدات ذات التأثير الشديد في مختلف الحشرات وخاصة التي تصيب محصول القطن، وفي الوقت الحاضر يعتبر من أهم الملوثات الكيماوية للبيئة المائية، وذلك لتأثيره الشديد في الأسماك(٢).

وبعد معرفة أنواع المبيدات الحشرية، نبين كيفية استخدام تلك المبيدات، حيث يستخدمها المزارعون قبل وضع البذور في التربة، فتعامل بها، وذلك للوقاية خلال فترة الإنبات، وقد تعامل التربة قبل عملية الزراعة بها كذلك للوقاية، الكثير منها يتبخر في فراغات التربة فيقتل ما بها من آفات، ولا تتم الزراعة بها إلا بعد أن يزول أثرها الضار، وأثناء الإنبات كذلك تعامل بالمبيدات أثناء الحصاد، فترش أثناء نموها بالمبيدات، فتمتص النباتات تلك المبيدات عن طريقة الجذور وذلك في حالة إذا ما عوملت بها التربة، أو عن طريق سطح النبات، وسواء كان الامتصاص عن طريق الجذور أو الأسطح فإن المبيد يسري في أنسجة النبات دون أن يفقد تأثيره، وتعرف تلك المبيدات إلى أن تصل إلى أجزاء النبات الداخلية بالمبيدات الجهازية، فإذا كان المرشوش علفاً انتقل المبيد إلى الحيوانات المتغذية منه وإلى لحومها وألبانها ثم يصل بعد ذلك إلى الإنسان المتغذي فيضر بصحته(٣).

---

(١) ينظر المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (١٢٣).

(٢) ينظر: المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (١٢٣).

(٣) ينظر: التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٥٦).

ولمعرفة الحكم الشرعي في الأطعمة المتأثرة بالمبيدات الحشرية، لا بد من معرفة ما ذكره المختصون بشأن المبيدات، وحول ضرورة استخدامها في الزراعة وجدواها الاقتصادية وكونها من المركبات الآمنة، حيث يمكن القول بأن المختصين انقسموا بشأن المبيدات وضرورتها في الزراعة إلى قسمين:

القسم الأول: أن استخدام المبيدات الحشرية ضروري لحماية المحاصيل الزراعية والقضاء على الحشرات، والوقاية من الآفات وغيرها، وذهب إليه الدكتور / أحمد مدحت إسلام والدكتور / علي عبدالسلام وغيره.

يقول الدكتور/ أحمد مدحت: «لا يمكن الاستغناء عن المبيدات الحشرية كلياً»[1].

ويقول الدكتور/ علي عبدالسلام: «إن استخدام المبيدات ضد الآفات ضرورة»[2].

القسم الثاني: إن استخدام المبيدات الحشرية غير ضروري في الزراعة، وإنما هي مركبات كيميائية سامة تؤدي إلى تلوث الماء والهواء والتربة والأحياء النباتية والحيوانية، ومن ثم تنتقل إلى الإنسان عن طريق السلسلة الغذائية فتلوثه[3]، وهو رأي د. عبدالمنجي أبوعزيز رئيس أكاديمية البحث العلمي بمصر، ود. ماجدة قنديل المتخصصة في الهرمونات النباتية بالمركز القومي للبحوث في مصر؛ والدكتور يوسف عبدالغني أستاذ الميكروبيولوجيا بكلية العلوم في جامعة عين شمس و د. سعاد أبوالسعود، أستاذ المبيدات في كلية العلوم جامعة عين شمس، ود. عصمت علام، أستاذ أمراض النبات بكلية الزراعة و د. محمد طلعت الأبراشي أستاذ فسيولوجيا الحشرات بالمركز القومي للبحوث

---

(١) ينظر: قضايا البيئة من منظور إسلامي، د. أحمد السايح، د. أحمد عوض، ص (١٣٥)، التلوث مشكلة العصر، ص (١٤٠).

(٢) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدينة، ص (٣٥٧).

(٣) ينظر: التسمم الغذائي الحاد والتسمم الغذائي طويل المدى / د. سمير غنيم، ص (٩٥-٩٦).

وخبير اليونسكو بالأمم المتحدة ود.حسين العروسي عميد كلية الزراعة والأغذية بجامعة الملك فيصل بالمملكة.

يقول د. عبدالمنجي أبوعزيز: «إن الضرر يأتي من المبيدات، ويؤكد على عدم استخدام المبيدات إلا في الحالات الحرجة من الآفات»[١].

وتقول د. ماجدة قنديل: «أن المبيدات لها تأثيرات سمية معروفة »[٢].

ويقول د. يوسف عبدالغني: «أن رش المبيدات على المحاصيل يؤدي إلى ظهور الأثر السمي على من يأكلها»[٣].

وتقول الدكتورة/ سعاد أبوالسعود: «أن سبب تسمم الفواكه يرجع إلى المبيدات»[٤].

ويقول الدكتور/ عصمت علام: «أن المشكلة تكمن في المبيدات.. وإليها يرجع حالات التسمم الغذائي»[٥].

ويقول الدكتور / محمد طلعت الأبراشي: «أن استخدام المبيدات ضارة بصحة الإنسان والحيوان، وتسبب خللاً في النظام البيئي»[٦].

ويقول الدكتور/ حسين العروسي: «أن المبيدات ضارة بمختلف الأحياء حتى النباتات»[٧].

---

(١)ينظر: التسمم الغذائي الحاد والتسمم الغذائي طويل المدى / د. سمير غنيم ، ص (٩٦) .

(٢) المرجع السابق، ص (٩٧) .

(٣) المرجع السابق، ص (٩٣) .

(٤) المرجع السابق، ص (٩٥).

(٥) المرجع السابق، ص (٩٤).

(٦) المرجع السابق، ص (٩٥).

(٧) التلوث الغذائي، ص (٥٠) .

ويقول أيضاً: «من الواجب الامتناع عن استخدام المبيدات واستبدالها بوسائل أخرى طبيعية أو بيولوجية»[١].

ويضيف أيضاً: «أن المبيدات كلها سموم، ومنها حافزات للأورام السرطانية»[٢].

ويقول الدكتور / عبدالهادي حسن: «أؤكد على عدم استعمال المبيدات الكيميائية أو التقليل منها أو إدخالها عند الضرورة وبحذر شديد»[٣].

ويقول د. عزالدين الدنشاري: «أن هذه المبيدات تمثل أبلغ خطورة على صحة الإنسان وحياته، وتعتبر من أخطر المواد الكيميائية التي تلوث الغذاء»[٤].

وقد منع في معظم دول العالم استخدام الكثير منها، بعد أن ثبتت شدة أضرارها، وقد أصدرت الأمم المتحدة ١٩٨٣م تقريراً أوضحت فيه: «أن المبيدات تسبب حدوث حالات تسمم في حوالي مليونين من البشر، كما أنها تقتل قرابة أربعين ألفاً كل عام»[٥].

وتشير تقارير منظمة الصحة العالمية إلى أن «المبيدات تسبب حدوث حوالي ٣٧٥ ألف حالة تسمم سنوياً في الدول النامية»[٦].

وبينت التقارير أيضاً: «أن رش القطن بالمبيدات الفسفورية قد تسبب في قتل أكثر من ٥٠٠ رأس من الماشية عام ١٩٧٢م»[٧].

---

(١) المرجع السابق، ص (٥١).

(٢) تلوث البيئة وملوثاتها، ص (١١٤)

(٣) حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، ص (٨٣).

(٤) سموم البيئة / د. عزالدين النشاري، ص (٧٣).

(٥) المرجع السابق، ص (٧٤).

(٦) سموم البيئة، وأخطار تلوث الماء والهواء والغذاء/ د. عزالدين الدنشاري، ود. صادق طه، ص(٧٣).

(٧) المرجع السابق، ص (٧٤).

وقد احتج أصحاب كل اتجاه بعدد من الحجج على ما ذهبوا إليه، وفيما يأتي عرض لحجج الفريقين:

حجج أصحاب الرأي الأول:

احتج أصحاب الرأي الأول القائلون بأن استخدام المبيدات ضرورية بما يأتي:

١ - أن هذه المبيدات تعمل سريعاً ضد الآفات، حيث تتجه سميتها مباشرة نحو الآفات الضارة، كما أن تكاليفها مناسبة ووسائل نقلها وتخزينها ميسرة. ولو طبقت بصورة سليمة تكون آمنة إلى حد كبير، ويمكن للمزارعين زيادة جرعة المبيد أو تغير نوعه إذا أظهرت الحشرات أو الحشائش مقاومة له[١].

وقد نوقشت: بأن سميتها لا تقتصر على الآفات الضارة، بل تشمل بسميتها الحشرات النافعة الأخرى فتقضي عليها، كما تلوث الإنسان والبيئة[٢].

٢ - أن الجهل بطبيعة هذه المبيدات، وسوء استخدامها، أدى إلى تعريض صحة المستهلكين لبعض الأخطار، نتيجة استهلاكهم أغذية ملوثة ببقايا المبيدات، فإذا تعامل معها المزارعون بحذر واتبعوا التعليمات فيندر حدوث مشاكل صحية أو بيئية[٣].

ونوقش: بأن أغلب المزارعين ليس لديهم معلومات كافية عن خطر هذه المبيدات، أو طريقة الاستعمال، بل أن الكثير منهم بعد رش المحصول يقوم بقطفه وحصاده قبل انتهاء فترة الأمان المحددة للمبيد مما يؤدي إلى حدوث حالات التسمم[٤].

---

(١) ينظر المبيدات، سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٦ - ٢٧).

(٢) ينظر: حماية البيئة من الملوثات الكيميائية / د. عبدالهادي حسن، ص (١١).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٤١)

(٤) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدينة/ د. علي زين العابدين - محمد عرفات، ص(٣٤٧).

٣- أن هذه المبيدات المستخدمة في الزراعة تلوث المزروعات سطحياً، بمعنى أنها لا تمتص ولا تصل إلى أنسجة النبات الداخلية، فهي تثبط أو تقتل الطفيليات التي تعيش على أسطح النباتات وتحمي الأسطح من حدوث إصابات جديدة، فإذا ما وصلت تلك المبيدات إلى المنتج يمكن للمستهلك التخلص من بقاياه بالغسيل الجيد[١].

نوقشت: بأن تلك بعض المبيدات وليس كلها، فالبعض الآخر من المبيدات يمكن للنباتات امتصاصه عن طريق الجذور إذا ما عوملت بها التربة أو البذور، ويسري في أنسجة النبات دون أن يفقد تأثيره كمبيد ويصل إلى أجزاء النبات التي تؤكل ولا يفيد الغسيل في الخلاص منها[٢].

٤- إن التراجع عن استخدام هذه المبيدات ولو لمدة قصيرة؛ سيؤدي إلى انتشار الحشرات والآفات بصورة مخيفة، وسوف تقضي هذه الآفات على كثير من المحاصيل الزراعية والتي يعتمد عليه الإنسان في غذائه[٣].

نوقشت: بأن تلك الآفات يمكن مقاومتها بوسائل طبيعية أو بيولوجية، أكثر كفاءة، وأقل تكلفة وضرراً على البيئة[٤].

٥- أن المزارع لا يستطيع استخدام أي مبيدات من تلقاء نفسه، كما أنه من غير المسموح تداول أي مبيد في الأسواق قبل الحصول على موافقة الجهات المختصة، وبالتالي فلا يمكن أن يتجرأ مزارع على ارتكاب مخالفات من هذا النوع، قد تعرضه للمساءلة، وإذا كان الأمر كما ذكر فلا ضرر من استخدامها[٥].

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٥١).

(٢) ينظر:المرجع السابق، ص (٥٢).

(٣) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. مدحت إسلام، ص (١٤٠).

(٤) ينظر:المرجع السابق، ص (١٤١).

(٥) ينظر: مجلة عالم الغذاء، العدد ٧٥ / رجب/ ١٤٢٥هـ، ص(٢٥).

نوقشت: بأنه لوحظ في السنوات الأخيرة لجوء أغلب المزارعين إلى الاستخدام المفرط للمبيدات حفاظاً على المحصول من الآفات والأمراض، مما أدى إلى انتشار ضررها[١].

٦- أن عدم استخدام المبيدات يتسبب في حدوث خسائر جسيمة تقدر سنوياً بأكثر من ٣٠٪ من الإنتاج، فهناك أكثر من عشرة آلاف نوع حشري تؤدي إلى تلف وضرر بالمحاصيل ومن ثم بالحيوانات وتقدر الخسائر الناتجة عن هذه الآفات بحوالي ٤.٧ مليار دولار سنوياً، حسب إحصائيات وزارة الزراعة الأمريكية[٢].

نوقشت: بأنه قد تقاوم المبيدات بطرق أخرى بيولوجية أو طبيعية، أو استنباط سلالات نباتية تكون أكثر مقاومة للآفات الزراعية من النباتات الحالية[٣]، وقد نجح العلماء حتى الآن في السيطرة على حوالي ١٠٠ حشرة ضارة على مستوى العالم (منها ٤٦ حشرة تعيش في أمريكا)[٤].

٧- أن للمبيدات إيجابيات في مكافحة الآفات كما ذكر المزارعون ومنها:

(أ) الزيادة الكمية في الإنتاج وتحسين نوعية المحاصيل، لمواجهة الطلب المتزايد على الغذاء[٥].

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص(٥).

(٢) ينظر: حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية / د. عبدالهادي حسن، ص (٩٢) .

(٣) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى سليمان، ص (٢٦٩).

(٤) ينظر التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص (٤٩) ، المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (٥) .

(٥) ينظر: المبيدات الكيماوية / خالد العادل، ص ٣٣٧، التسمم الغذائي الحاد والتسمم طويل المدى / د. سمير غنيم، ص (٩٣).

(ب) القضاء على الآفات الزراعية ومسببات الأمراض من طفيليات ونحوها[١] التي تهاجم المحاصيل الزراعية، بدايةً من مرحلة الإنبات وانتهاءً بمرحلة النقل والتخزين والتسويق[٢].

(جـ) توفير الغذاء بكميات كبيرة، نظراً لأن المبيدات تقضي على العديد من الآفات والتي تفتك بالمحصول، ويقدر الخبراء أن ما يمكن أن تلتهمه الآفات يبلغ أكثر من نصف المحصول، ويضيع منه حوالي ٣٠٪ قبل الحصاد و ٢٠٪ بعد الحصاد، وقد قدر بعض الاقتصاديين الزراعيين بأن خسائر الزراعة عند عدم استخدام المبيدات يمكن أن تزيد من أسعار محاصيل الغذاء بنسبة ٥٠٪[٣].

(د) تقليل الفاقد من هذه المزروعات بسبب الإصابة بالآفات الزراعية إلى أكثر من ٧٠٪[٤].

(هـ) مكافحة الحشرات الناقلة للأمراض المختلفة، كمكافحة البعوض الناقل للملاريا، ومكافحة الحشرات الناقلة لمرض التيفوس.

(و) تعتبر بعض المبيدات كمبيدات (D.D.T) سبباً بعد الله عز وجل في إنقاذ حياة الملايين من البشر من خطر الملاريا والأمراض الوبائية الأخرى التي تسببها بعض الحشرات.

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي / حسين العروسي، ص (٥١).

(٢) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٦)، حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية / د. عبدالهادي حسن، ص (٣٧).

(٣) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٦)، حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية / د. عبدالهادي حسن، ص (٣٧).

(٤) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر / د. محمد عامر د. مصطفى سليمان، ص (٢٦٩).

(ز) أن لها دوراً في عمليات تربية وتحسين الحيوانات أكثر من دورها في الضرر البايولوجي.

(ح) تحقيق الأمن الغذائي عن طريق زيادة الإنتاج الزراعي والحيواني[١].

ويمكن أن يناقش ذلك: بأن تلك الفوائد تتلاشى مع أضرارها الكثيرة والتي سيأتي ذكرها.

٨- أن استخدام المبيدات الزراعية المختلفة، يؤدي إلى ارتفاع العائد الاقتصادي للمحاصيل، وهذا يعود على المزارعين والمستهلكين بالنفع، فيؤدي إلى مزيد من الإنفاق على تحسين الصحة ووقايتها من سوء التغذية وحمايتها من الأمراض[٢].

نوقش: بأن هذه المبيدات مصدر للضرر على الصحة العامة وعلى البيئة.

حجج الرأي الثاني:

احتج أصحاب الرأي الثاني وهم القائلون بأن استخدام المبيدات للقضاء على الآفات غير ضروري، نذكر منها ما يأتي:

١- إن المبيدات من الملوثات الكيميائية الشديدة الخطورة على الأوساط البيئية، وتقع أضرارها على الطفيليات المرغوب القضاء عليها، وفي نفس الوقت فإنها كثيراً ما تظهر أضرارها على أحياء أخرى، كالحيوان والنبات، وغالباً ما تضر بالإنسان المتغذي على النبات المعامل بالمبيد، ففي تقرير لمنظمة الصحة العالمية (WHO) ، قُدِّر أن حوالي مليون شخص على مستوى العالم يضارون سنوياً من المبيدات ، وأن حوالي عشرين ألفاً منهم يلقون حتفهم لهذا السبب[٣]، وتختلف التأثيرات الضارة التي تنتج عن وصول المبيدات

---

(١) ينظر: الاتجاهات الحديثة في مكافحة الحشرات / د. زيدان هندي، د. محمد إبراهيم، ص (٩١).

(٢) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٥).

(٣) ينظر: التلوث الغذائي / حسين العروسي، ص (٥٣).

إلى الإنسان عند التغذية على منتجات غذائية تحتوي على تلك المبيدات، وعموماً يمكن إجمال هذه التأثيرات كالآتي:

* حدوث إصابات للكبد والكلى، كما وجدت بقايا المبيدات في العظام والأنسجة والدم والأجنة في بطون أمهاتهم[(١)].

* حدوث اضطرابات في المعدة، كما تؤدي إلى بعض مظاهر التبلد والخمول وفقدان الذاكرة، كما قد تؤدي أيضاً إلى تدمير العناصر الوراثية في الخلايا وتكوين أجنة مشوهة[(٢)].

* تحدث بعض المبيدات الكلورية العقم للإنسان والحيوان، كما تحدث بعضها تلفاً عضوياً في الجملة العصبية وإنهاكاً للعضلات وتشنجها، كما تسبب فقراً في الدم عند الثديات[(٣)].

* حدوث خلل في عمليات الاستقلاب الحيوية، وأكزيما وتهيجات جلدية وعينية وأنفية[(٤)].

* حدوث الصداع والآلام المختلفة والضعف العام[(٥)].

---

(١) ينظر الإنسان والتسمم الغذائي / لمرشدي، ص (٥٦)، ينظر: التلوث الغذائي / حسين العروسي، ص (٥٣)، وقاية النباتات / هندي زيدان، ص (٣٩٠)، علم السرطان البيئي، د. محمد سعيد الحفار، ص (١٢٨)، التلوث مشكلة العصر، د. مدحت إسلام، ص (١٣٩)، سموم البيئة، د.عزالدين الانشاري، د. صادق طه، ص (٧٦).

(٢) التلوث مشكلة العصر، د. مدحت إسلام، ص (١٣٩)، تلوث البيئة وملوثاتها / للعروسي، ص (٦٨).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (٢٠٦).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٠٧).

(٥) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدينة، د. علي زين العابدين، د. محمد عرفات، ص(٢٤٣).

* التأثير الطفري والضرر الوراثي، حيث اتضح أن ٩٠٪ من المركبات ذات المقدرة الطفرية لها تأثير موجب كمسبب للطفرات الجينية(١).

* التأثير التراكمي لبعض المبيدات، حيث تتراكم التراكيز الواطئة منها وتتخزن في شحم الإنسان والحيوان حتى تصل إلى التركيز المؤذي، وعند تحلل هذه الشحوم يتم تحرر المادة الكيماوية في تيار الدم، وبهذا يظهر الخطر البيولوجي الكبير في الشخص الذي تناول من غذاء ملوث بمثل تلك المبيدات(٢).

* تلوث البيئة بتلك المبيدات لفترات زمنية طويلة، حيث تهاجر بعض تلك المبيدات لمسافات بعيدة، وتسبب ضرراً للحيوانات والكائنات الحية الأخرى(٣).

* نفوق بعض الحيوانات كالطيور بمجاميع كبيرة في الحقول التي تغذت على البذور التي تمت معاملتها ببعض المبيدات(٤).

* وتحتوي بعض المبيدات على شوائب سامة أهمها (الديوكسين) المسبب لبعض التشوهات الوراثية، حيث ثبت مخبرياً أن إعطاء الأغذية الملوثة بالمبيد للحوامل قد يتسبب في ولادة أجنة مشوهة(٥).

* خطورة بعض المبيدات على الصحة عند إساءة استخدامها مثل مبيد (الباراكوت) حيث ثبت أنه يؤدي إلى موت الإنسان لو شربه دون تخفيف حيث يتلف الرئتين بسبب

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٤٤).

(٢) ينظر: مبادئ التلوث البيئي / د. كامل مهدي التميمي، ص (١١٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٨).

(٤) ينظر المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص (٢١).

(٥) يؤدي الديوكسين في الحيوانات إلى الإجهاض المتكرر، وله تأثيرات وراثية مسرطنة، وصنفته وكالة حماية البيئة (EDA) التابعة لهيئة الأمم المتحدة، وكذلك الوكالة الدولية لبحوث السرطان (TARC) أنه مسرطن للإنسان، ينظر: المسرطنات، ص (٢٣).

انسداد الرئتين ويتلف الكبد، فضلاً عن حدوث حروق لعيون الذين يتعرضون له أثناء الرش، وقد يؤدي إلى قتل الحيوانات البرية[(١)].

* تسجيل حالات من الوفيات لعدد من الأحياء غير المستهدفة في المكافحة بسبب تلوثها بالمركبات العضوية والتي تشتمل عليه المبيدات الحشرية.

* ثبت عن طريق المشاهدة البحثية أن بعض الحيوانات قد ماتت عندما تغذت هذه الحيوانات على طيور تجمعت المادة العضوية داخل أجسامها بتركيز عال، وإن لم تمت فتظهر فيها الجرعة المميتة، مما يؤدي إلى خمولها الشامل مقارنة بغيرها من الحيوانات.

* ثبت زيادة نسبة وقوع الأمراض عند عدد من العاملين في مصانع (D.D.T) الذين تسلموا جرعات معينة منه.

* أثبتت البحوث التي أجريت على الكائنات البرية في اختزال سمك قشرة البيض في إناث بعض الطيور التي تغذت على حشرات تركزت في أجسامها هذه المركبات، كما تأثرت الغدة الدرقية وتمثيل الكالسيوم[(٢)].

* دلت التجارب التي أجريت على الجاموس وحيوانات التجارب على أن المبيدات الحشرية تسبب خمول المبايض في إناث الحيوانات، بالإضافة إلى تقليل إنتاج الحيوانات المنوية، وخفض معدل الذكورة، وتثبيط الهرمون الذكري، وهذا يؤثر تأثيراً سلبياً في الإنتاج الحيواني[(٣)].

---

(١) ينظر: مبادئ التلوث البيئي / د. كامل مهدي، ص (١٢٨).

(٢) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٣) ينظر: سموم البيئة / د. عزالدين الدنشاري، د. طه أحمد، ص (٧٤).

* أنها تسبب حدوث الأمراض في الإنسان بسبب تلويثها للغذاء وتشمل: أمراض الرئة والجهاز التنفسي والجهاز العصبي والدم، وقد تؤدي إلى حدوث حساسية في بعض الأفراد[(١)].

* أثبتت الدراسات الحديثة أن الكثير من المبيدات الكيمائية أو نواتج هدمها، يمكن أن تحدث أوراماً سرطانية في الجسم إذا زادت تركيزاتها في أنسجة الجسم أو تعرض لها الإنسان لفترة زمنية طويلة، وطبقاً لتقارير هيئة الصحة العالمية، فقد ارتفع سرطان المعدة والقولون في القرن الحالي بنسبة كبيرة في كل من الدول النامية والمتقدمة، ولكن النسبة في الدول النامية تعتبر أضعاف النسبة في الدول المتقدمة حيث وصلت إلى ٥٠٪، ويرجع السبب في ذلك حسب قول المصدر إلى المبيدات الكيميائية السامة[(٢)].

* التأثير التراكمي السمي للمبيدات والمواد الكيمائية الضارة الأخرى بعد فترة من الزمن، تطول أو تقصر تبعاً لتركيب المادة وتركيزها والذي يمكن أن يأخذ شكلاً أو أكثر من الأشكال التالية:

خلل في عمليات الاستقلاب الحيوية مثل حدوث السرطانات النسيجية وسرطانات مختلفة وتشوه الجنين وقصور كلوي، وأضرار كبدية، وتهيجات جلدية وعينية وأنفية وصداع وآلام مختلفة وضعف عام[(٣)].

نوقشت: بأن تلك الأضرار المترتبة على المبيدات الملوثة للأغذية يعود لعدة أسباب منها: سوء استخدم المبيدات المسموحة التداول، وعدد مرات الرش، وتركيز المادة الفعالة

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٧٥).

(٢) ينظر: تلوث البيئة، ثمن المدنية، د. علي عبدالسلام، د. محمد عرفات، ص (٢٤٧).

(٣) ينظر: حماية البيئة، التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، ص (٤٢)، أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (١١٩)، المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص (٩٣).

في الرشة الواحدة، وموعد الرش الأخير قبل القطاف أو الحصاد، فإذا ما تم التنبه لهذه الأمور فيندر حدوث التلوث، ويتم ذلك بتوعية المزارعين بكيفية استعمال المبيدات[1].

أجيب عنه: أنه من الصعوبة بمكان المراقبة المباشرة للنقاط المذكورة أعلاه، حتى في الدول المتقدمة، فضلاً عن الدول النامية، والتي يعتبر أكثر مزارعيها من غير الفنيين، والذين لا يتريثون في استخدام المبيدات المتاحة لهم لحماية محصولهم، فإذا ما رأوا أعراضاً غير طبيعية على المحصول أو على أي نوع من الآفات، فسوف يستخدمون المبيد الذي يرونه من وجهة نظرهم أنه مناسب، وقد يستعملون المبيدات غير الصالحة المنتهية المفعول أو المغشوشة أو غير المناسبة للمحصول أو غير الفعالة ضد الآفة، أو الممنوعة دولياً أو محلياً، أو الواردة من مصادر التهريب[2] مما يفاقم المشكلة ويزيد من أضرارها.

٢- تعتبر المبيدات من أخطر عوامل التسمم الغذائي الكيميائي طويل المدى، حيث تتراكم سموم هذه المركبات الكيميائية في الخلايا الحية للجسم، وفق ظاهرة التراكم البيولوجي، مسببة له نوع من التسمم الغذائي طويل المدى، وذلك عندما يتناول الإنسان أو الحيوان تركيزات منخفضة من السموم، بجرعات ضئيلة نسبياً، نتيجة تلوث الغذاء بمثل هذه المركبات السامة كالزرنيخ على فترات طويلة من الزمن، (١٠ -٢٠ سنة أو أكثر) ، وحين يزيد تركيز هذه المادة الكيمائية السامة على طول بعض السلاسل الغذائية، فإنها تسبب في أنسجة الجسم ما يعرف بظاهرة «التضخم البيولوجي»، مما يسبب أضراراً بالغة بالكبد والكليتين والمعدة والبنكرياس والجهاز البولي وأجهزة أخرى من الجسم، لدرجة أنه قد يحدث تغيرات جوهرية وراثية بالبروتوبلازم وتشوهات بالجنة.. إلخ[3]،

---

(١) ينظر: حماية البيئة، التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، ص (٤٢).

(٢) ينظر المرجع السابق، ص (٤٣).

(٣) ينظر: التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٧٤).

وقد تحدث هذه المركبات الكيميائية في الجسم عند تواجدها في المادة الغذائية بتركيزات مرتفعة نسبياً حالة التسمم الحاد أو التسمم المفاجئ، ويلاحظ الإسهال غالباً مع أعراض أخرى.. كحدوث الوفاة مباشرة خلال ساعة أو أكثر من تناول الإنسان لغذاء أو شراب ملوث بتركيز مرتفع نسبياً من هذه المركبات، ويحدث سنوياً ٤٥ ألف حالة تسمم للإنسان[١].

وعلى سبيل المثال فقد تمت مصادرة أكثر من ٣٠ ألف طن من دريس البرسيم الحجازي المخصصة لعلف أبقار الألبان واللحوم في كاليفورنيا، وذلك لاحتوائها على نسبة عالية من مخلفات المبيدات، كما رفضت الولايات المتحدة أكثر من ٣٠٠ ألف رطل من لحوم الأبقار الواردة من بعض الدول، لاحتوائها على مخلفات د. د.ت بدرجة تفوق المسموح بها[٢].

كما يقدر عدد المصابين بالتسمم من الأشخاص من جراء تلك المبيدات بما يزيد عن خمس وعشرين مليون شخص سنوياً على مستوى العالم، يموت منهم أكثر من عشرين ألفاً بسبب المبيدات[٣].

وقد حدث بعض حالات التسمم الغذائي عام ١٩٩٢م على أثر تناول بعض الفواكه المعاملة بالمبيدات، لبعض التلاميذ في مصر، وكانت تلك الأعراض المرضية التي شوهدت عبارة عن (غثيان، وقيء ومغص حاد وإسهال) استمر لمدة يوم أو يومين، وبعد

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٧٥)، علم البيئة المائية / حسين علي السعدي وآخرون، ص(٣٩٠).

(٢) ينظر: الاتجاهات الحديثة في المبيدات ومكافحة الحشرات / د. زيدان هندي، د. محمد إبراهيم، ص (٤٧٦)، وقائع ندوة البيئة وحمايتها من التلوث في أقطار الخليج العربي، المنعقدة عام (١٩٨٦م)، التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٧٤).

(٣) ينظر: تلوث البيئة وملوثاتها / د. حسين العروسي ص، (١١٧).

أخذ العينات اللازمة من تلك الفواكه المعاملة بالمبيد والمعروضة بالأسواق وذلك عن طريق هيئة مراقبة الأغذية بوزارة الصحة بمصر، وأرسلت للمعامل المركزية لفحصها للوصول إلى أسباب التسمم، وكانت تلك الفواكه من الخوخ والفراولة فيها زيادة في حجمها مع عدم تماسك محتوياتها وانفلاتها من العنق، وبعد فتح الثمرة والاقتراب من النواة، وجد أنها قد انفلقت ووجد بها من الداخل عفن فطري أبيض اللون مع تغير في طعم الثمار نتيجة لزيادة المحتوى المائي بها مع انخفاض نسبة السكريات، حيث تبين رشها بالمبيدات قبل طرحها في السوق بيوم واحد فقط مما أدى إلى ظهور الأثر السمي للمبيد على من أكل من هذه الثمار، نتيجة لتغلغل المبيد داخل الثمرة ووصوله إلى اللب بتركيزات عالية[١].

نوقش بأنه: قد تم وضع بعض القوانين التي تمنع أو تقلل تعرض الإنسان وحيواناته النافعة لخطر تناول تركيزات عالية في المبيدات في المواد الغذائية، بتحديد تركيز المأمون والمسموح به من كل مبيد، فإذا زادت النسبة فلا يصرح به[٢].

٣- ثبت أن هذه المبيدات تنتقل من الأم إلى رضيعها عن طريق الرضاعة، ففي دراسة أجريت، وجد أن متوسط وجود (D.D.T) في ألبان الأمهات يتراوح ما بين ١.١١ إلى ٣.٠٦ جزء في المليون ووصل في بعض الحالات إلى ١٢٢ جزء في المليون، وهو ما يمثل زيادة عن المسموح به قُدِّر بحوالي ٦ إلى ٦٦ ضعف المسموح به، وعُزي ذلك إلى الاستخدام الزائد لمركب DDT في مقاومة الحشرات الزراعية، هذا التلوث الشديد في ألبان الأمهات والذي انتقل إليهن من الأطعمة الحيوانية ينتقل منهن إلى أطفالهن

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي، د. حسين العروسي، ص (٥٤).

(٢) ينظر: الاتجاهات الحديثة لمكافحة الآفات، ص (٤٧٦).

بالرضاعة، كما ثبت انتقال هذه المبيدات من الدواجن إلى بيضها، ولخطورة هذه المبيدات على الصحة فقد منعت معظم الدول استخدامها[١].

٤-استيراد المبيدات بالكميات الكبيرة حيث يستعملها المزارع عادة دون وعي كاف ويحتفظ بكميات من المبيدات، ظناً منه أن كمية المبيدات تؤثر على الإنتاجية بالإيجاب، كما أن استخدام المبيدات في الزراعة المحمية أمر شديد الخطورة، حيث يقوم أصحاب تلك المزارع بتركيز عمليات الرش بالمبيدات ، ظناً منهم أن كثرة الرش تحمي النباتات، علماً بأن لكل مبيد فترة فعالية ينتهي بعدها، حيث يتم الرش قبل الحصاد بيوم واحد فقط، علماً بأنه يجب أن لا تؤكل هذه الثمار إلا بعد مرور أسبوعين على الأقل، منذ آخر عملية رش، إلا أن أغلب المزارعين لا يهتمون بهذه القواعد العلمية، ويصرون على رش المحصول قبل جمعه بيوم واحد ظناً منهم أن ذلك يمنح الثمرة فترة بقاء أطول[٢].

٥- إن النظام الزراعي في دول العالم الثالث منقول من سلالات مختلفة ينتجها ثلاثة عشر مركزاً دولياً متخصصاً في الزراعة، وبعض الهيئات والشركات العملاقة وأغلبها شركات صهيونية، وهذه السلالات (الهجن) المستوردة تتميز ظاهرياً بارتفاع الإنتاجية مقارنة بسلالات بلدان العالم الثالث – مصر مثلاً – كما تتميز بكبر الشكل والحجم، ولكي يتم إنتاجها بهذه المواصفات فإنها تكون مصحوبة بمطويات دعائية ونشرات إرشادية تشمل طريقة الزراعة وطرق المعاملة بصورة متكاملة، وتصف أنواعاً خاصة من المبيدات، وتحدد أنواع البذور وغيرها مع المعالجات الكيمائية طوال مدة الزراعة، وإذا تمت

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (٢٠١)، تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى سليمان، ص (٢٦٠) .

(٢) ينظر: التسمم الغذائي الحاد والتسمم طويل المدى / د. سمير غنيم، ص (٩٣) .

مخالفة أحد هذه الخطوات أو استبدل المبيد أو استبدلت البذور لا تحقق النتيجة المطلوبة، ودائماً تشترط هذه الشركات العالمية استخدام مبيدات ضارة بصحة الإنسان[1].

٦- أن الكثير من المبيدات الحشرية هي مواد سامة بالنسبة لأغلب الكائنات الحية، وحسب إحصائيات منظمة الصحة العالمية فإن هناك حادثة تسمم في كل دقيقة نتيجة لاستخدام المبيدات في الدول النامية، «وهو تقرير الحكومة الأمريكية من محاضرة المؤتمر الاستراتيجي لإدارة المبيدات في الولايات المتحدة» وتقدر حالات التسمم هذه بحوالي ٠.٥ مليون شخص سنوياً، حيث تحدث وفاة كل ساعة وخمس وأربعين دقيقة أي حوالي (٥٠٠٠ شخص سنوياً) علماً بأن هذه الأرقام لا تشمل المصابين بالسرطانات أو الأطفال الذين يولدون مشوهين أو ميتين نتيجة تعرضهم للمبيدات، وفي الفترة ما بين ١٩٧٢م و١٩٧٥م صنف أكثر من ١٤ ألف حالة تسمم و ٤٠ حالة وفاة نتيجة التأثر بالمبيدات وهو تقرير مؤسسة البحث والتكنولوجيا الصناعية في أمريكا الوسطى، كذلك أصيب بالتسمم ٢٩٠٠ شخص في باكستان عام ١٩٧٦م، وفي الهند ٢٥٠٠ شخص، وأصيب أكثر من ٥٠ ألف، إضافة إلى نفوق أعداد كبيرة من الماشية والحيوانات البرية نتيجة التسمم، أما حوادث التسمم السنوية في الولايات المتحدة فتقدر بحوالي ١٤ ألف حالة (حسب تقديرات وكالة حماية البيئة الأمريكية) وعموماً تبلغ نسبة التسمم بالمبيدات في الدول النامية ثلاثة عشر ضعفاً بالمقارنة بما يحدث في أمريكا، وقد بدأت الحملة العالمية ضد استخدام المبيدات وبشكل خاص ضد استخدام (د.د.ت) في المواد الغذائية والأنسجة النباتية والحيوانية، وفي بحث أجري في أمريكا عام ١٩٦٦م، تبين أن دهن الإنسان العادي يحتوي على مادة (د.د.ت) بمعدل (٣-٧جزء بالمليون) ، وتبلغ نسبته في

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٩٤).

الدم ٣١ ضعف، وفي حليب الأبقار تبلغ نسبته ٩٠ ضعفاً بالمقارنة مع المستويات المسموح بها في أمريكا عام ١٩٧٠م، و١٤٪ من اللحوم المستعملة في أمريكا ملوثة بسموم غير مسموح بها[١]، ولا تقتصر دائرة التسمم على المنتجين وعمال وسائط الشحن، بل تمتد لتصل إلى كل التجمعات السكانية في العالم حيث الأطعمة الملوثة ببقايا السموم.

٧- أن هناك أنواعاً من المبيدات خطيرة المفعول (حسب تصنيف وكالة البيئة الأمريكية) مثل المبيدات الفوسفورية والتي إذا تكرر استخدامها قد يؤدي إلى حدوث السرطان، والتخلف العقلي وتشوه الأجنة، فمبيد " التامرون " مثلاً ذو تأثير ضار على الإنسان والذي يسبب تشوه الأجنة والعقم، كما يؤدي لبعض التأثيرات العصبية، وقد رفضت هذا المبيد اللجان المشرفة والمنظمة لدخول المبيدات (في مصر) ورغم ذلك يستخدم في رش بعض الخضروات، حيث نشرت إحدى المجلات الأمريكية مقالاً تحت عنوان " جريمة العصر المشتركة" جاء فيه أن الولايات المتحدة الأمريكية تصدر لدول العالم الثالث محاصيل زراعية تزيد « ٢٠٠ ضعف الحد المسموح به دولياً من المبيدات السامة» وضربت مثالاً وذكرت فيه أن سيدة في مدينة (طنطا) وضعت مولوداً بدون عظام الجمجمة، وثبت فيما بعد أنها تناولت أطعمة ملوثة بمبيد (تراي اوزفوس) الذي يسبب تشوه الأجنة والمحظور استخدامه دوليا[٢].

كما أن الكثير من المبيدات الحشرية هي مواد ضارة بالنسبة لأغلب الكائنات الحية، فعند تعريض بيض السمك إلى تركيز من مادة د.د.ت لا يزيد على خمسة أجزاء في المليون

---

(١) ينظر: حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية / د. عبدالهادي حسن، ص (٣٨ - ٣٩)، أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (١٢٢)، الإنسان والتسمم الغذائي / د. سمير غنيم، ص (٩٧).

(٢) ينظر: التسمم الغذائي الحادث والتسمم طويل المدى، د. سمير غنيم، ص (٩٦).

في الماء، يموت منه نحو ٤٨٪ وترتفع هذه النسبة إلى ٩٣٪ عند استخدام تركيز مماثل من الكلوردان، وإلى ١٠٠٪ عند استخدام الدايلدرين[١].

٨- أن بعض المبيدات الحشرية يؤدي إلى قتل كثير من الكائنات الدقيقة التي تعيش في التربة، وهذه الكائنات لها دور هام في التوازن الطبيعي في البيئة والقائم بين الآفات وأعدائها، وقد ينقلب الميزان لصالح الآفات الزراعية فيتم قتل جميع أعدائها الطبيعيين، فتتكاثر وتزيد أعدادها بصورة خطيرة[٢].

ومن أمثلة ذلك انتشار العنكبوت الأحمر، ودودة القطن واللوز في مصر مثلاً، في أعقاب استخدام بعض المبيدات الحشرية بطريقة مفرطة، ولم تكن مثل هذه الحشرات من الآفات الخطيرة فيما مضى، كما تضاعفت أعداد وأنواع الحشرات المكتسبة للمناعة حتى وصلت إلى (٣٦٤ نوعاً) حسب معلومات منظمة الأغذية والزراعة الدولية[٣].

٩- أن المبيدات الحشرية المستعملة في الزراعة أغلبها شديدة الثبات، وتبقى دون أن تنحل زمناً طويلاً، فيبقى أثرها في البيئة، ومن أمثلة ذلك أنه وجدت نسبة عالية من المبيد الحشري " الأندرين " تبلغ نحو (٤١٪) من الكمية التي رشت في أحد الحقول، وذلك بعد انقضاء أربعة عشر عاماً على هذا الحقل، ولا شك أن هذا الثبات الشديد لمثل تلك

---

(١) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. أحمد مدحت إسلام، ص (١٣٥).

(٢) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد أمين، د. مصطفى سليمان، ص (٢٦٩)، التلوث مشكلة العصر، د. أحمد إسلام، ص (١٣٥) تلوث البيئة ثمن للمدنية، د. علي عبدالسلام، د. محمد عرفات، ص (٣٠١).

(٣) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. أحمد مدحت إسلام، ص (١٣٥)، تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد عامر، د. مصطفى سليمان، ص (٢٦٩)، حماية البيئة من التلوث / د. عبدالهادي حسن، ص (٣٨).

المبيدات يرجح أن تكون هناك نسبة كبيرة منها ما زالت باقية في أجسام النباتات والحيوانات[١]، وبالتالي قد تنتقل للإنسان عند التغذي عليها فتحدث له الضرر وقد تلوثه.

١٠- تأثر الماشية وبعض الحيوانات الثدية بهذه المبيدات بشكل أو بآخر وقد يؤدي ذلك إلى قتل بعض هذه الحيوانات، ومن أمثلة ذلك ما حدث في إحدى البحيرات الأمريكية بولاية " كاليفورنيا " وتعرف باسم بحيرة " كلير" استعملت نسبة ضئيلة من مبيد حشري مماثل لمبيد د. د.ت ويعرف باسم د. د. د (D.D.D) ، بتركيز لا يزيد على ٠.٠١٤ جزء في المليون للقضاء على أحد الكائنات الضارة، وبعد فترة لوحظ أن بعض الأسماك التي تعيش في هذه البحيرة قد ماتت، وكذلك بعض الطيور والبط البري، ثم تبين بالتحليل أنه على الرغم من أن ماء البحيرة لم يكن يحتوي إلا على ٠.٠٤١ جز في المليون إلا أن هذه النسبة ارتفعت إلى ٢٢١ جزءاً في المليون في الأسماك الكبيرة، وإلى نحو ٢٥٠٠ جزء في المليون في الأنسجة الدهنية للبط الذي يعيش فيها[٢].

كذلك ما حدث في جمهورية مصر عام ١٩٧١م، فقد نتج من استعمال تركيزات عالية من أحد المبيدات في مقاومة دودة القطن أن تسمم ما يقرب من ١٥٠٠ من عجول التسمين، وما حدث أيضاً عند رش حقول القطن بمركز " اللندان " من الجو بواسطة الطائرات، نتج عن ذلك تسمم عدد كبير من الماشية والأبقار وغيرها من الحيوانات بلغ نحو ٤٨٣ رأس من الحيوان[٣].

---

(١) ينظر: التلوث مشكلة العصر، د. أحمد إسلام، ص (١٣٤).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٣٦).

(٣) ينظر: التلوث مشكلة العصر / د. مدحت إسلام، ص (١٣٧) .

١١ - إن استخدام المبيدات لم يستطع التغلب على أي نوع من الآفات ولا القضاء عليها واستئصالها نهائياً، وذلك على الرغم من استخدام أقوى المركبات السامة، وكلما زاد الإنسان من تركيز هذه المبيدات، ولعدة مرات في الموسم الواحد، زادت هذه الآفات من قدرتها على المقاومة، مما يدل على عدم جدوى الاستمرار في استخدام المبيدات والبحث عن إنتاج مواد تصيب الآفة المستهدفة دون القضاء على الأحياء الأخرى، وقد ذكرت مصادر برنامج الأمم المتحدة للبيئة إلى أن أكثر من ٢٥٠ صنفاً من الآفات اكتسبت مناعة في حملة المكافحة العالمية ضد الحشرات[١].

١٢ - قتل الحشرات النافعة ذات الفوائد الاقتصادية الكبرى، مثل نحل العسل وديدان الحرير، حيث إن المبيدات تبيد جميع الحشرات بلا استثناء الضارة وغير الضارة، فيحدث الضرر بها، كما أنها أدت إلى ظهور أصناف جديدة من الحشرات لم تكن تعرف بأنها ضارة للمحاصيل الزراعية[٢].

١٣ - أن العامل الحاسم في إنتاج المبيدات هو الربح بالنسبة للشركات المنتجة والمسوقة، بغض النظر عن درجة سميتها والأضرار التي يمكن تحدثها للإنسان والبيئة.

١٤ - التلوث بالمبيدات، حيث إن أكثر من ١٠٪ من الأغذية المستوردة إلى أمريكا تحتوي على نسب غير قانونية من المبيدات، وفقاً لإدارة الأغذية والأدوية الأمريكية عام ١٩٧٨، وجد أن أكثر من ١٥٪ من المحاصيل تنتهك مواصفات إدارة الأغذية والأدوية

---

(١) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص (٩) حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية / د. عبدالهادي حسن، ص (١١)، تلوث البيئة ثمن للمدنية، د. علي عبدالسلام، د. محمد عرفان، ص (٢٥٠).

(٢) ينظر: حماية البيئة من التلوث/ د. عبدالهادي حسن، ص (١٢)، تلوث البيئة ثمن المدنية، ص(٣٥١).

الأمريكية، نظراً لمحتواها العالي من المبيدات، بل أن بعضها محظورة الاستعمال، هذا فيما يتم تحليل عينات المواد الغذائية المستوردة، فإنه في كثير من الأحيان يكون قد تم تسويق المنتجات الطازجة واستهلكت مع ما تحتويه من مبيدات سامة، وهناك إصابات جديدة تكتشف كل يوم على الإنسان ويكون سببها المبيدات الكيماوية وتركيباتها الجديدة، وتقوم المنظمات الدولية المعنية بمنع هذه المبيدات والتي ثبت ضررها[١]، وتلويثها أيضاً لمياه الأنهار، فتتلوث الأسماك بها نظراً لقدرتها على الذوبان في الدهون، فتحتوي الأسماك على تركيزات عالية من المبيدات[٢].

إن لحوم الحيوانات والطيور والأسماك والبيض تحتوي على متبقيات ضارة من المبيدات، وهذه المتبقيات الضارة الموجودة بتلك المبيدات، تكون أكثر وضوحاً على الأطفال بمقارنتها مع الأشخاص البالغين والتي تظهر آثارها عموماً بشكل مزمن؛ نتيجة التناول اليومي للأغذية الملوثة ونادراً بشكل حاد وفوري، وذلك عند وصول المبيد وبطريقة الخطأ أو الإهمال إلى جسم الإنسان[٣].

نوقش: بان الأشعة الشمسية تفكك الطبقة السطحية من المبيدات المغطية لأجزاء النبات، أما إزالة ما تبقى من المبيدات من السطوح المرشوشة فتقوم به الرياح ومياه المطار[٤].

أجيب عنه: أن أغلب المبيدات تمتاز بشدة ثباتها وعدم تحللها في البيئة، وتحافظ على التراكيب السامة في التربة وهذا أمر خطير[٥] نظراً لكونها عالية السمية.

---

(١) ينظر حماية البيئة من التلوث / د. عبدالهادي حسن، ص(٤٠).

(٢) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة/ د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص(٥٥).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٤١).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٤٨).

(٥) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدنية، د. علي عبدالسلام، د. محمد عرفات، ص(٢٤٧).

وبعد ذكر آراء المختصين وما قالوه بشأن المبيدات الحشرية واستخدامها في مكافحة الآفات[١]، نبين حكم الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة الحيوانية المتأثرة بالمبيدات الحشرية:

بناء على ما سبق وما ذكره المختصون بشأن المبيدات الحشرية، وما احتج به كل فريق منهم ومناقشة ذلك، فقد اختلف العلماء في حكم استخدام المبيدات لمكافحة الحشرات التي تصيب غذاء الحيوان على قولين:

القول الأول: جواز استخدام المبيدات لمكافحة الآفات والحشرات التي تصيب غذاء الحيوان كالأعلاف أو تصيب الحيوان نفسه (كالبراغيث) ونحوها وجواز تناول ألبان تلك الحيوانات ولحومها وبيضها إن كانت حيوانات داجنة.

القول الثاني: وهو المنع من استخدام المبيدات لمكافحة الآفات المختلفة بما فيها الحشرات التي تصيب غذاء الحيوان، وبالتالي المنع من تناول متبقياتها في اللحوم والألبان والبيض، وممن ذهب إلى هذا القول الدكتور / أحمد فراج حسين، أستاذ الشريعة في كلية الحقوق بجامعة الإسكندرية، حيث يقول: «رش بعض المزارعين مزروعاتهم بالمبيدات الكيمائية.. مما نهى عنه الشارع»[٢].

الأدلة:

أدلة أصحاب القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز استخدام المبيدات الحشرية لمكافحة الآفات بما يلي:

---

(١) ينظر ص(٣٣٥) من هذا الكتاب.

(٢) مجلة المنهل – العدد شهر ذي القعدة – ١٤٢٣هـ، ص (٩).

الدليل الأول: من الكتاب وهو قول الله تعالى: ﴿يَـٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَـٰلًا طَيِّبًا﴾[1].

وجه الدلالة: أن هذه المزروعات من الطيبات، ورشها بالمبيدات لا يخرجها عن وصف الطيبات فلا وجه للقول بمنع تناولها.

نوقش الاستدلال بالآية: أنه قد ثبت ضرر هذه الثمار، وما دام أنه قد ثبت ضرره فهو ما نهى عنه الشارع.

الدليل الثاني: قوله عليه الصلاة والسلام: (**ما من مسلم يغرس غرساً أو يزرع زرعاً فيأكل منه طيراً أو إنسان أو بهيمة إلا كان له به صدقه..**)[2].

وجه الدلالة: أن تعاهد هذا الغرس ومكافحة الآفات عنه، يؤدي إلى استمرار بقاءه، وبالتالي استمرار الأجر المترتب عليه ما دام الغرس والزرع باقياً[3]، ولا يتم ذلك إلا بتعاهده واستخدام المبيدات للقضاء على الآفات التي تهلكه.

نوقش الاستدلال بالحديث: أنه يمكن مكافحة هذه الآفات عنه بطرق أخرى غير مضرة كالمقاومة البيولوجية، ونحو ذلك، أما ما ثبت ضرره فيمنع استخدامه.

الدليل الثالث: أن الأصل في الأشياء الإباحة [4]، وهذه الأغذية مما تشملها الإباحة ولا مخرج لها عن هذا الأصل إلا بدليل، ولا دليل، فيبقى الأمر على أصل الإباحة.

---

(١) سورة البقرة، الآية (١٦٨).

(٢) صحيح البخاري – كتاب الحرث والمزارعة – باب فضل الغرس والزرع، (٥/ ٥) رقم الحديث (٢٣٢٠)، صحيح مسلم – كتاب المساقاة – باب فضل الغرس والزرع: (٩/ ١٧٦) رقم الحديث (١٥٥٣).

(٣) ينظر: شرح النووي على صحيح مسلم: (٦/ ١٧٧).

(٤) ينظر: ص(٤٦) من هذا الكتاب.

نوقش: أنه قد ثبت بالدليل العلمي ضرر تلك المبيدات على المزروعات والإنسان والحيوان والبيئة، وقد جاءت الشريعة بنفي الضرر، حيث قال عليه الصلاة والسلام: **(لا ضرر ولا ضرار)**[(١)].

الدليل الرابع: أنه عند استخدام المبيدات الحشرية لمكافحة الآفات، فإن ذلك يؤدي إلى تخفيض أسعار الغذاء على الناس وبالتالي يتمكنون من شرائه، لأنه إذا توفر الغذاء قل سعره وأصبح في متناول الجميع، وقد قدر بعض الاقتصاديين الزراعيين بأن خسائر الزراعة عند عدم استخدام المبيدات يمكن أن تزيد أسعار الغذاء عامة بنسبة ٥٠٪[(٢)]، وقد جاءت الشريعة بالتيسير على الناس ورفع الحرج عنهم[(٣)].

الدليل الخامس: أن مكافحة الآفات والحشرات التي تصيب المحاصيل من أمور الدنيا، والتي يفعلها الناس حسب المصلحة، وجاء عنه أنه عليه الصلاة والسلام مر بقوم على رؤوس النخل فقال: **(ما يصنع هؤلاء)**، فقالوا: يلقحونه، .. فقال رسول الله ﷺ: **(ما أظن يغني ذلك شيئاً)**، قال: فأخبِروا بذلك فتركوه، فأخبر رسول الله ﷺ بذلك، فقال: **(إن كان ينفعهم ذلك فيصنعوه)**[(٤)]، وفي رواية: **(أنتم أعلم بأمر دنياكم)**[(٥)].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بأن ذلك فيما إذا لم يثبت ضرر لتلك المبيدات على المحاصيل والبيئة وما يعيش فيها من إنسان وحيوان ونبات، وقد ثبت أضرارها، وتلويثها للبيئة، فلا وجه للقول بالسماح باستخدامها.

---

(١) تقدم تخريجه، ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٢)ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين، د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٦).

(٣) قال تعالى: ﴿يُرِيدُ ٱللَّهُ بِكُمُ ٱلْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ ٱلْعُسْرَ﴾ سورة البقرة، الآية (١٨٥)، وقال سبحانه: ﴿وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِى ٱلدِّينِ مِنْ حَرَجٍ﴾ سورة الحج، الآية (٧٨) .

(٤) سبق تخريجه، ص (٢٥٠).

(٥) تقدم تخريجه، ص (٢٥٠) من هذا الكتاب.

الدليل السادس: أن حاجة الناس ماسة وقائمة لتحقيق الاستفادة من الغذاء والمحافظة عليه من التلف، والحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة[١].

نوقش الاستدلال به: أن حاجتهم للتخلص من سموم المبيدات وأضرارها أشد من حاجتهم لأغذية أغلبها ملوث وقد يؤدي إلى تضررهم.

الدليل السابع: أن مكافحة الآفات من باب التصرف على الرعية وهو منوط بالمصلحة[٢]، وبما أن مكافحة الآفات بهذه المبيدات الحشرية يحفظ الغذاء للناس من التلف، ويجعله كثيراً متوفراً على مدار العام، فلا بأس من جواز استخدامها بما يحقق المصالح ويدرأ المفاسد.

نوقش: أن مفاسد تلك المبيدات أكثر من مصالحها فتدرأ عن الناس تحصيلاً للمصلحة.

الدليل الثامن: أن عدم استخدام المبيدات لمقاومة الآفات والحشرات، قد يكون سبباً لحدوث الجوع والفقر، حيث قدرت منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة أن ما يفقده الإنسان من المحاصيل الزراعية بسبب الآفات يكفي لإطعام أكثر من ١٠٪ من سكان العالم، حيث إن مشاكل العالم التي تنجم عن الجوع، هي بسبب نقص المحاصيل الزراعية التي فتكت بها الآفات[٣]، كذلك حدوث الأوبئة والأمراض والتي تسببها الحشرات الناقلة للأمراض، ففي استخدامها سداً لجوع ملايين من البشر، وقد أمر عليه الصلاة والسلام بسد جوعة المسلم.

---

(١) الأشباه والنظائر / السيوطي، ص (١٧٠).

(٢) المرجع السابق، ص (٢٥٨).

(٣) ينظر: المبيدات سلاح ذو حدين / د. عبدالله إبراهيم، ص (٢٦).

نوقش: أن الأضرار المترتبة على استخدام المبيدات تفوق بكثير المصالح المترتبة على استخدامها، وما كان كذلك فدرء مفسدته مقدم على جلب مصلحته.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بالمنع من استخدام المبيدات الحشرية في غذاء الحيوان بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا﴾[1]. وقول الله تعالى: ﴿وَلَا تَعْثَوْا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ﴾[2].

وجه الدلالة من الآيتين السابقتين: قال القرطبي رحمه الله: «نهي عن كل فساد قل أو كثر بعد صلاح، فهو على العموم على الصحيح من الأقوال»[3].

وقال الله تعالى: ﴿وَإِذَا تَوَلَّى سَعَى فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ﴾[4].

وجه الدلالة من الآية: قال القرطبي – رحمه الله –: «الآية بعمومها تعم كل فساد في أرض أو مال أو دين وهو الصحيح إن شاء الله تعالى»[5].

وقال الله تعالى: ﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ﴾[6].

وجه الدلالة: أن استخدام المبيدات بهذا الشكل المفرط، يعد نوعاً من الإفساد في الأرض، ويكفي مثالاً على هذا الفساد ما تنفقه الدول سنوياً من المليارات على أمراض

---

(١) سورة الأعراف، الآية (٥٦).

(٢) سورة البقرة، الآية (٦٠).

(٣) أحكام القرآن: (٧/ ٢٢٦).

(٤) سورة البقرة، الآية (٢٠٥).

(٥) أحكام القرآن: (٣/ ١٨).

(٦) سورة الروم، الآية (٤١)

التلوث وعلى رأسها التلوث الغذائي علامة على وفاة ١٥٠ ألف شخص سنوياً بسبب أمراض التلوث، كذلك من الفساد في الأرض ذلك المردود السلبي لهذه المبيدات على صحة المواطنين من فشل كبدي وكلوي وتشوه أجنة وعلى الإنتاج[١].

وقد نهى القرآن الكريم في آيات عديدة من الفساد.. والإفساد في الأرض ومن صور هذا الفساد تلويث البيئة بالمبيدات، والآيات التي تنهى عن الفساد كثيرة، بالإضافة إلى ما سبق، ففي قوله تعالى: ﴿وَيُهْلِكَ ٱلْحَرْثَ وَٱلنَّسْلَ﴾[٢].

أن الحرث هو محل نماء الزروع والثمار وهو موضع الزرع والإنبات، والنسل نتاج الحيوانات فمن أضر بشيء بمنها فقد أفسد في الأرض، وأهلك هذا النماء[٣].

الدليل الثاني: قوله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى ٱلتَّهْلُكَةِ﴾[٤]. وقوله: ﴿وَلَا تَقْتُلُوٓا أَنفُسَكُمْ﴾[٥].

وجه الدلالة: أن الشريعة الإسلامية جاءت بالنهي عن كل ما فيه ضرر، وهذه المبيدات قد ثبت احتواء بعضها على السموم، فتسمم سنوياً حوالي ٣ مليون إنسان يموت منهم حوالي ٢٢٠ ألف حالة، وتتفاوت درجة السمية فيها، فمنها ما هو شديد السمية للإنسان والحيوان والطير، ولذلك يمنع رشها ما لم يحمي العاملون بها أنفسهم عن طريق ارتداء الملابس الواقية وغطاء الفم المناسب (الكمام) ، وإلا فتؤدي إلى الموت المحقق حيث

---

(١) ينظر: المسرطنات، ت، د. عبدالحميد محمد، ص (١٠).

(٢) سورة البقرة، الآية (٢٠٥) .

(٣) ينظر: في ظلال القرآن / لسيد قطب: (٥/ ٢٧٣)

(٤) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٥) سورة النساء، الآية (٢٩) .

تم اعتبارها من المواد التي تسبب بالانتحار[١]، وإذا كانت المبيدات بمثل تلك الخطورة فتحرم للأدلة السابقة.

الدليل الثالث: قول الله تعالى: ﴿وَخَلَقَ كُلَّ شَيْءٍ فَقَدَّرَهُ تَقْدِيرًا﴾[٢]. ﴿وَأَنْبَتْنَا فِيهَا مِن كُلِّ شَيْءٍ مَّوْزُونٍ﴾[٣]. ﴿وَكُلُّ شَيْءٍ عِندَهُ بِمِقْدَارٍ﴾[٤].

وجه الدلالة: أن الله عز وجل قد أوجد كل ما في الكون بمكونات ذات مقادير محددة وبصفات وخصائص معينة، لتلائم البشر، ومفهوم التوازن يعني: بقاء البيئة الطبيعية على حالها كما خلقها الله دون إحداث أي تغيير فيها، وإذا حدث ذلك بتغير في أي من عناصرها، فقد اضطرب هذا التوازن واختل وأدى إلى الضرر بكافة المخلوقات، وهو نوع من الفساد فهو منهي عنه[٥].

الدليل الرابع: قوله تعالى: ﴿وَجَعَلْنَا السَّمَاءَ سَقْفًا مَّحْفُوظًا﴾[٦].

وجه الدلالة من الآية: أن استخدام مثل تلك المبيدات يؤدي لتلوث طبقة الغلاف الجوي (الاستراتوسفير) وبالتالي إحداث ثقب في طبقة الأوزون، والذي يغلف أجواء الأرض العليا، وهي طبقة خلقها الله بقدر محكم وجعلها مانعاً وحاجزاً طبيعياً لمنع نفاذ الأشعة الكونية المهلكة للحرث والنسل، وهي بمثابة السقف لهذه الأرض، وإتلافها نوع من الفساد منهي عنه[٧].

---

(١) المسرطنات/ د. عبدالحميد محمد، ص (١٠)، التسمم الغذائي الحاد / لسمير غنيم، ص(٩٦).

(٢) سورة الفرقان، الآية (٢).

(٣) سورة الحجر، الآية (١٩)

(٤) سورة الرعد، الآية (٨).

(٥) ينظر: القرآن الكريم، وتلوث البيئة، للفقي، ص (١٩).

(٦) سورة الأنبياء، الآية (٣٢).

(٧) ينظر: قضايا البيئة من منظور إسلامي، د. خالد السايح، ود. عبده محمود عوض، ص (١٥٦).

الدليل الخامس: قول الله تعالى: ﴿وَأَنزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً طَهُورًا﴾[١].

وجه الدلالة: أن الله أنزل من السماء ماءً صالحاً للإنسان وللنبات وللحيوان، بحيث لا يستطيع البقاء على قيد الحياة إلا إذا استوفى حاجاته من الهواء والماء والغذاء، فوصف الله الماء بالطهارة، فيه إشعار بالنعمة فهو أهنأ وأنفع مما خالطه ما يزيل طهوريته[٢].

وفي استعمال المبيدات وما فيها من مركبات سامة يتلوث الماء ومن ثم تتلوث المحاصيل الزراعية والحيوان والإنسان، وتحدث الأضرار البالغة، حيث أن الماء الطهور هو ماء نظيف غير ملوث، ويؤدي مهمته التي خلقها الله من أجلها وينتفع الناس به[٣].

الدليل السادس: قول الله تعالى: ﴿وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا﴾[٤].

وجه الدلالة: أن مياه البحر نظيفة غير ملوثة بملوثات المياه، إذ لو كانت ملوثة لهلكت الثروة السمكية أو تلوثت وأصبحت غير صالحة للأكل، كذلك تسبب المبيدات نقص الأكسجين الذائب في مياه البحر حيث خلقه الله بالقدر الذي تحتاج إليه الأحياء المائية، وحيث أن المبيدات تؤدي إلى نقصه وبالتالي قد تهلك الثروة السمكية من جراء ذلك[٥].

الدليل السابع: قوله ﷺ: **(من احتسى سماً فمات، فسمه في يده يحتسيه في نار جهنم خالداً مخلداً فيها أبداً)**[٦].

---

(١) سورة الفرقان، الآية (٤٨).

(٢) ينظر: تفسير القرطبي، (١٣/ ٣٩).

(٣) ينظر: التلوث وحماية البيئة، ص (١٦٠)، البيئة والإنسان، ص (١٣٧).

(٤) سورة النحل، الآية (١٤).

(٥) ينظر: التلوث وحماية البيئة، ص (١٣٨)، الإسلام وحماية البيئة من التلوث / غانم، ص(٣١).

(٦) سبق تخريجه ص (٢٠٣).

وجه الدلالة: أنه قد ثبت احتواء تلك المبيدات على السموم، فتمنع بناءً على ذلك.

الدليل الثامن: قوله ﷺ: **(لا ضرر ولا ضرار)**[١].

وجه الدلالة: أنه قد ثبت الضرر الذي تحدثه تلك المبيدات للإنسان والحيوان والبيئة وقد جاءت الشريعة برفع الضرر.

الدليل التاسع: تتسبب بعض المبيدات في حالات كثيرة في هلاك الأحياء وتسبب في قتل أصناف مختلفة من الحيوانات البرية، ودرء مفسدة هذه المبيدات واجب استناداً إلى القاعدة الفقهية: «درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[٢].

الدليل العاشر: أن حماية الإنسان وصيانة نفسه ومصالحه وماله وحمايتها من التلوث ترقى إلى مرتبة الواجب في الإسلام، ولا يتم ذلك الواجب إلا بالمحافظة على البيئة من التلوث بمثل تلك المبيدات وحفظ غذائه عليها من نبات وحيوان، بناءً على القاعدة الفقهية والتي تقول: «ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب»[٣].

كما أن هذا الواجب يقع في دائرة الأمانة التي تحملها الإنسان فيما سخره الله له في الكون من حوله، فهو مكلف بالمحافظة عليها واستخدامها فيما خلقت من أجله، وفق قواعد الأحكام الشرعية[٤].

الدليل الحادي عشر: أن وضع التدابير الوقائية والعلاجية والإجراءات الرادعة بما يكفل حماية البيئة وما فيها من مسخرات من التلوث يعد رعاية لمصالح المسلمين وتمكيناً

---

(١) سبق تخريجه، ص (٧٠).

(٢) الأشباه والنظائر/ لابن نجيم، ص (٩٠)، قواعد الخادمي، ص(٣١٩)، إيضاح المسالك، القاعدة (٣٤).

(٣) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٦٩).

(٤) ينظر التلوث وحماية البيئة، ص (١٦٠)، البيئة والإنسان، ص (١٣٧).

لهم من أداء واجبهم الاستخلافي في إعمار الأرض، لقوله تعالى: ﴿وَيَسْتَخْلِفَكُمْ فِي ٱلْأَرْضِ﴾[١].

الدليل الثاني عشر: التكاليف الباهظة التي تنفقها الدولة سنوياً على المبيدات، فقد بلغت مبيعات الشركات العالمية قرابة الثلاثين ملياراً من الدولارات حسب تقدير المنظمات العالمية المختصة، ووصل استهلاك الدول النامية في السنين الأخيرة أكثر من ١١٠٠.٠٠٠ طن من المبيدات سنوياً تبلغ قيمتها حوالي بليون دولار، وفقاً لتقديرات منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة (FAO)، وارتفعت تجارة المبيدات على النطاق العالمي من ٤ مليار دولار إلى ٢٦ مليون دولار، وتصدر أمريكا أكثر من ٤٠٪ من إنتاجها البالغ ٥٠٠ الف طن[٢]، ولا يخفى ما فيه من إضاعة المال، وقد نهى النبي ﷺ عن إضاعة المال[٣].

نوقش بأن: المبيدات حققت زيادة إجمالية في الناتج الزراعي قدرها حوالي ٣٠ مليون طن بقيمة حوالي ١٤ مليون، فالمبيدات تعود على المزارعين بالربح، فأي مبلغ ينفق على المبيدات، فإنه يتم تعويضه بزيادة كمية المحاصيل بما يوازي ٣ – ٥أمثاله[٤]، النهي إنما جاء عن إضاعة المال فيما لا فائدة فيه، أما ما ثبتت فائدته فلا يشمله النهي، حيث أن العالم يفقد بلايين الدولارات سنوياً من الخسائر التي تسببها هذه الآفات للمحاصيل الزراعية، فضلاً عن الأعراض الأخرى[٥].

---

(١) سورة الأعراف، الآية (١٢٩).

(٢) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدنية / د. علي زين العابدين، د. محمد عرفات، ص(٣٤٢).

(٣) صحيح البخاري، كتاب الأدب – باب عقوق الوالدين من الكبائر: (١٠/ ٤٩٧).

(٤) ينظر: التلوث وحماية البيئة، ص(١٦١).

(٥) ينظر: تلوث البيئة ثمن المدينة، د. زين العابدين عبدالسلام، د. محمد عرفات، ص(٣٣٩).

الدليل الثالث عشر: التدليس على الناس وعدم توضيح مشاكل تلك المبيدات لهم، حيث ثبت أنه رغم الانتقادات الشديدة الموجهة إلى مجموعة من المبيدات تسمى "المركبات الكلورنية العضوية" ولا سيما مركب D.D.T إلا أنه ما يزال ينتج بمعدل ٣.٥ مليون طن تقريباً كل عام، هذا في دولة واحد فقط وهي (ألمانيا) .

ومن المعلوم لدى المختصين أن وجود الكلور في المنتجات الغذائية، والتراكم الحيوي لهذه المركبات والمعرفة غير الكافية عن تأثيراتها الضارة على البيئة، وسميتها الشديدة للكائنات الحية، يعد ضرراً كبيراً على صحة المستهلكين، مع السكوت عن الإجابات عن تلك المشاكل من قبل الشركات المنتجة والعاملين فيها، والمتعاملين معها من تجار وغيرهم، وهذا يعد في الشريعة من التدليس المنهي عنه.

الدليل الرابع عشر: أن القول بجواز استخدام المبيدات بإطلاق، يؤدي إلى تداول بيع المبيدات المهربة، أو غير الصالحة المنتهية المفعول (المغشوشة) أو الممنوعة دولياً[1]، وقد قال عليه الصلاة والسلام: (**من غشنا فليس منا**)[2]. وبناء على القاعدة الفقهية: «الوسائل تأخذ حكم المقاصد»[3].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال السابقة ومناقشتها، يترجح والله أعلم القول الثاني القائل بالمنع من استخدام المبيدات للقضاء على الآفات إلا في الحالات الحرجة من الإصابة، وإذا كان هناك ضرورة حيوية لاستعمالها فإن الضرورات تبيح المحظورات، والضرورات تقدر

---

(١) ينظر: حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، ص (٤٣).

(٢) تقدم تخريجه، ص (١٤١).

(٣) الأشباه والنظائر، ص (١١٩) .

بقدرها، فيقيد استخدام المبيدات، ويسجل لدى الهيئات المختصة، والتأكد من المبيد المستخدم بأنه يحمل بطاقة بيانات باللغة المحلية، تحتوي تفاصيل الاستخدام الآمن، وتحذيرات من الخطر المحتمل وطريقة الإسعافات في حالة التسمم، فإزالة هذه السموم لا بد أن تكون بطريقة تنفي إحداث ضرر مماثل لضررها الذاتي، أو أكبر منه فالضرر لا يزال بمثله أو بضرر أكبر منه.

ضوابط استخدام المبيدات الحشرية:

حيث أنه قد ترجح القول بأنه يجوز استخدام المبيدات الحشرية في الحالات الحرجة فإنه يحتاج لذكر بعض الضوابط قبل استخدام المبيدات من أهمها ما يأتي:

* كمبدأ عام في وقاية النبات ينبغي أن لا تستخدم المبيدات الكيماوية إلا عندما تكون الكثافة العددية للآفة قد وصلت الحد الحرج من الإصابة، إلا في بعض الحالات الخاصة، كحالة الحشرات الناقلة للأمراض.

* الابتعاد عن الزراعة في ظروف بيئية تتطلب استخدام المبيدات بتركيزات عالية كما يحدث عند الزراعة في البيوت الزجاجية حيث درجة الحرارة المرتفعة والرطوبة العالية، والتي تساعد على حدوث إصابات مرضية وحشرية، فتستخدم فيه المبيدات الآن على فترات متقاربة تصل إلى ٥-٧ أيام بين الرشة والأخرى، تجمع المحاصيل قبل فترة الأمان ويسوق المحصول محملاً بالمبيدات وهي على حالتها الأصلية، مما يؤدي إلى حدوث الضرر[1]، والابتعاد كذلك عن استخدام طريقة الري بالتنقيط في الزراعات

---

(١) ينظر، التلوث الغذائي/ د. حسين العروسي، ص (٥٤)، المبيدات الكيماوية/ خالد العادل، ص(١٧).

المحمية، مما ينتج عن تجمع المبيدات المستخدمة بالتربة وصعوبة صرفها مما يزيد من فرص امتصاص النبات لها، وهناك بعض الضوابط التي ينبغي مراعاتها عند استخدام المبيدات الحشرية:

١- تحديد فترة زمنية بين آخر رشة للمبيد ووقت حصاد وتسويق المنتج وقد قدرت هذه الفترة من أسبوع إلى ثلاثة أسابيع بالنسبة للمركبات سريعة التحلل، وأن تتراوح هذه الفترة بين شهرين إلى ثلاثة أشهر بالنسبة للمركبات شديدة الثبات.

٢- معالجة الأمراض المختلفة التي تصيب النبات بوسائل بديلة عن المبيدات وقد ساعدت التكنولوجيا الحديثة في ذلك، حيث لم تعد المبيدات الوسيلة الوحيدة في المكافحة.

٣- اتباع جدول زمني مقنن في المكافحة ورش المبيدات بحذر، لأنه ثبت أن استخدام جرعات عالية ورشها في الموعد غير المناسب للنمو، يسبب أضرار جانبية للنبات، وكذلك الرش في وقت هبوب الرياح حيث يحدث خطر انتقالها للمناطق المجاورة مما يوسع نطاق الضرر.

٤- مراقبة مصانع المبيدات وكيفية تصريف نفاياتها وتوفير الإمكانات لتحليل المبيد ودراسة سميته[1].

٥- الالتزام بالحد المسموح به من متبقيات المبيدات مثل مركبات (د.د.ت) في الأغذية وخصوصاً الأسماك، وهو (٥أجزاء في المليون) أما منظمة الصحة العالمية فحددته بـ(٧أجزاء في المليون) ، وأن لا يزيد التركيز لبعض المبيدات الأخرى مثل:

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٥٥).

ألدرين وولدرين – كلوردان – عن (٠.١ جزء في المليون) ، أما المبيدات مثل: ليندان – ويميتون – فلا تزيد النسبة عن ٠.٥ جزء في المليون[١].

كما يشترط توفر البيانات الآتية على عبوة المبيد الكيماوي وهي:

(أ) الاسم التجاري للمبيد.

(ب) اسم وعنوان الشركة المنتجة للمبيد.

(جـ) الوزن الصافي ونسبة ما يحتويه من المادة الكيماوية.

(د) طريقة الاستعمال الصحيح بحيث تكون شاملة لنسبة التخفيف والاحتياطات الواجب اتخاذها أثناء المكافحة.

(هـ) أسماء الآفات التي يمكن أن يستخدم المبيد ضدها.

(و) وضعة علامة تحمل جمجمة وعظمين إذا كانت المادة ذات سمية عالية للإنسان ، ولهب أحمر إذا كانت قابلة للاشتعال.

(ز) اسم الدواء المضاد والجرعة التي يجب استخدامها في حالة التسمم.

(ح) طريقة الخزن ووقت فساد المبيد[٢].

٦- مراعاة الشروط الواجب توافرها في المبيدات المستخدمة للقضاء على الآفات، والشروط الواجب توفرها بالمبيدات هي كما يأتي:

١. أن لا تترك مخلفات سامة على المواد الغذائية.

٢. أن تكون سهلة الاستعمال.

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. عسكر، وحافظ حتحوت، ص (٥٩) .

(٢) ينظر: المبيدات الكيماوية / د. خالد العادل، ص (١٥٥).

٣. أن لا يترك أثراً ضاراً على مكونات النظام البيئي الحي.

٤. أن تكون ذات تكلفة اقتصادية مناسبة.

٥. أن تكون فعالة ضد الآفة المستهدفة[١].

٧- التقيد بالتعليمات الخاصة باستخدام المبيدات الكيماوية وهي كما يأتي:

* التقيد بنسبة الاستعمال وعدم الزيادة أو التخفيف.

* عدم خلط المبيدات مع بعضها إلا إذا كان المبيد قابلاً للخلط.

* الرش مباشرة بعد تحضير المبيد للرش.

* عدم الرش أثناء هبوب الرياح وسقوط الأمطار.

* ارتداء اللباس الواقي أثناء عملية الرش.

* عدم قطف الثمار أو جمع الأوراق النباتية قبل انتهاء فترة الأمان وهي تختلف من مبيد لآخر.

* عدم رش المبيدات المنتهية الفعالية إلا بعد اختبار فاعليتها.

* عدم رش المبيدات الكيميائية بشكل وقائي وإذا تم استخدامها، فيجب أن يكون بالتركيز الأدنى.

* عند ظهور آفة ما، يجب مكافحتها بالتركيز الأعلى المسموح به، وإذا ظهرت مرة أخرى ترش بمبيد جديد، لكي لا تظهر المقاومة[٢].

خطر استخدام الرش الهوائي لمساحات واسعة بالمبيدات.

---

(١) حماية البيئة من التلوث بالمبيدات، د/ عبدالهادي حسن، ص (١١).

(٢) المرجع السابق، ص (١٤).



المطلب الثامن
المواد الغذائية الحيوانية

خلق الله تعالى الحيوانات وسخرها لخدمة الإنسان، وأمره بالرفق بها ومن ذلك علفها، وهذا المبحث في أحكام تتعلق بالأعلاف، وتتعلق بالغذاء اليومي للإنسان، وهو موضوع المنتجات الحيوانية من لحوم وألبان وبيض، وغير ذلك مما ينتج من الحيوانات التي تتغذى على المواد الغذائية المختلطة بالنجاسات من دم وميتة ومخلفات المسالخ ونحوها، من عظام وصوف وشعر وريش، سواء أبقيت هذه الأعيان على حالها أم تحولت إلى أعيان أخرى، تتصف بصفات مغايرة لصفات أعيان النجاسات في اللون والطعم والرائحة، وما تثيره تلك الأعيان من شكوك حول طهارة تلك المنتوجات الحيوانية وجواز تناولها.

ومن المقرر أن معرفة الحلال والحرام والطيب والخبيث في الغذاء بصفة عامة والمنتوجات الحيوانية بصفة خاصة يتوقف على نصوص الشرع، فحرم الخنزير لِحكم لعل منها تناول النجاسات وأباح الأنعام من إبل وبقر وغنم لِحكم لعل منها تناول الطاهرات[1]. فإذا قدم الإنسان للحيوانات التي يجوز أكلها من أنعام وطيور ودجاج طعاماً يتضمن النجاسات كالدم ومخلفات المسالخ، والعظام والميتة والروث ونحوه، فهل يجوز تناول منتوجات تلك الحيوانات من لحوم وألبان وبيض؟ هذه هي صورة المسألة.

وبعد بيان صورة المسألة ننتقل لبيان حقيقة ما يقدم للحيوان وهو ما يسمى بمواد التغذية الحيوانية.

المسألة الأولى: حقيقة المواد الغذائية الحيوانية:

يسمى الطعام الذي يقدم للحيوان "بالعلف" وبالتالي فإن التعريف سيكون لهذا المصطلح.

---

(١) ينظر: دراسات فقهية معاصرة / للأشقر وآخرون، ص(٢١٣)، النجاسات المختلطة بالعلاف وأثرها في المنتوجات الحيوانية في الفقه الإسلامي، د. محمد عثمان شبير، ص(٤٠١).

فالأعلاف لغة:

جمع علف وهو مأخوذ من علف الدابة علفاً، إذا قدمت لها العلف، فالعلف إذن هو اسم للطعام الذي يقدم للحيوان، فيقال: عَلَفَ الحيوان، أطعمة العلف فهو معلوف[١].

ويقال: علف الحيوان: أكثر تعهده، واستعلفت الدابة: طلبت العلف بالحمحمة، ويجمع العلف على علوفة، وأعلاف وعلاف[٢].

ولا يخرج المعنى الاصطلاحي للعلف عن المعنى اللغوي له، فهو طعام الحيوان أو الماشية وغيرها من البهائم، وقد عرف بأنه: «ما تأكله البهائم»[٣].

وقيل في تعريفه: «العَلَف (بفتح اللام) ما يعلف به»[٤]: أي الدواب.

والعلف في اصطلاح علماء الزراعة المعاصرين:

«هو كل مادة تحتوي على مواد عضوية أو معدنية غذائية يمكن أن يستفيد منها جسم الحيوان، وتؤدي وظيفة الامتلاء، ولا يكون لها أثر سيء على صحة الحيوان عند إعطائه له بكميات مناسبة»[٥].

---

(١) ينظر: لسان العرب / لابن منظور: (٢/ ٨٦١)، معجم مقاييس اللغة / لابن فارس: (٤/ ١٢٥)، الصحاح، ص(٣٧٧).

(٢) ينظر المصباح المنير / للفيومي: (٢/ ٥٨١)، النهاية في غريب الحديث لابن الأثير، (٣/ ٢٨٧).

(٣) المغرب / للمطرزي، ص(٣٢٥)، معجم لغة الفقهاء / ص(٢١٩).

(٤) شرح الزرقاني على مختصر خليل: (٦/ ١٣٦).

(٥) ينظر: أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف – المركز العربي لدراسات المناطق الجافة، إعداد د. محمد فريد عبدالخالق، ص(٥) ومحاضرات في مواد علف وتكوين علائق لمصطفى نوار، ص(١).

فيشمل هذا التعريف جميع المواد النباتية الطبيعية الخالية من السموم[١]، كما يشمل مخلفات المصانع النباتية والحيوانية، ومخلفات المسالخ وغيرها.

ويخرج من هذا التعرف بقيد: «لا يكون لها أثر سيء على صحة الحيوان، المواد النباتية السامة، كما يخرج منه بقيد: " ويستفيد منه جسم الحيوان " المواد التي لا يستفيد منها الحيوان كالعظام ونحوها»[٢].

ويطلق على الوجبة الكاملة من العلف المقدمة للحيوان عليقة وجمعها علائق[٣].

وقد قسم المختصون العلف الذي تتناوله الحيوانات خمسة أقسام وهي:

١- المراعي الطبيعية[٤].

٢- العلف الأخضر[٥].

٣- الدريس[٦].

٤- السيلاج[٧].

---

(١) وسيأتي بحث هذه المسألة في الفصل الثاني من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، إعداد د. محمد فريد عبدالخالق، ص(٥).

(٣) ينظر: محاضرات في مواد علف وتكوين علائق لمصطفى نوار، ص(١).

(٤) وهي المحاصيل العلفية التي يتناولها الحيوان بالرعي المباشر، ينظر: الأعلاف المركزة والخضراء واستعمالاتها في التغذية الحيوانية / لعبدالقادر حسون، ص(٤).

(٥) وهو العلف الذي يحصد في المراعي، ويقدم للحيوانات على حالته، ينظر: المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٦) هو عبارة عن النباتات العلفية المجففة إلى الحد الأدنى الذي يحفظها من التعفن والتلف، ينظر: نوعية المحاصيل العلفية / للتكريتي، ص(١٠٩)، وإنتاج محاصيل العلف الزراعية / لطارق العاني وعرفان راشد، ص(٤١).

(٧) هو المحصول العلفي الأخضر الرطب الذي يحتفظ برطوبته مدة طويلة عن طريق كمره في حفرة، ينظر: الأعلاف المركزة والخضراء، لعبدالقادر حسون، ص(٤).

٥- الأعلاف المصنعة (المركبة).

وهذا التقسيم الخامس للعلف - باعتبار مصدره -وهو الأعلاف المصنعة أو المركبة يتكون مما يأتي:

(أ) المواد الخشنة أو الغليظة (غير المركزة)[١].

(ب) المواد المركزة، «وهي المقصودة بالبحث وتسمى " مواد التغذية الحيوانية"» ويمكن تعريفها بأنها: المواد التي تحتوي على قيمة غذائية عالية، حيث تصل نسبة البروتين النباتي والحيواني فيها إلى (٢٥٪ - ٤٧٪)، وهي تصنع في الجملة من المواد التي تحتوي على نسبة عالية من البروتين، ونذكر من أنواعها ما يتعلق بموضوع البحث وهي:

١- مخلفات المصانع الحيوانية: كمخلفات مصانع الألبان، ومخلفات مصانع الأسماك من رؤوس وذيول وقشور، ومخلفات تعليب اللحوم وغير ذلك.

٢- مخلفات مسالخ الحيوانات: كالدم واللحم والعظام والجلد والريش والأمعاء بما فيها من روث، وغير ذلك مما يحتوي على بروتين حيواني، وذلك لتغذية الدجاج والطيور[٢].

وقد تضيف بعض المصانع ميتة الحيوانات، والدواجن التي ماتت قبل ذبحها، وقد يستخدم روث الحيوانات والدواجن في مركزات علف الحيوانات من أبقار ودجاج[٣].

---

(١) وتشمل البرسيم والحشائش وأوراق الشجر الخضراء، كما تشمل المواد الخشنة الجافة كالتبن والقش والنخالة وقشور الحبوب وحطب الذرة والدريس الطبيعي، والمواد الخشنة المجهزة كالدريس والسيلاج، ينظر: أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، إعداد محمد فريد عبدالخالق، ص(١٠-١٤).

(٢) المرجع السابق، نفس الصفحة.

(٣) محاضرات في مواد علف / لمصطفى نوار، ص(٨٣-١٠١).

وبعد معرفة حقيقة مكونات المواد المركزة، يحسن الإشارة لطريقة تصنيعها، حيث تصنع المركزات بإحدى طريقتين، إما بالتسخين الكهربائي أو الطبخ، ويغلب على مصانع الأعلاف استعمال الطريقة الثانية، حيث تطبخ مخلفات المسالخ من (دم، عظام، ريش، أمعاء، جلد) في أوعية على درجة (١٢٠) لقتل ما فيها من بكتريا وفيروسات وغير ذلك، ثم تجفف بنسبة تصل إلى ٨٨٪ - ٩٠٪ حتى لا تتلف وتتعفن، ثم تُطحن ويضاف إليها بروتين نباتي، وبعض المواد الأخرى، ثم تعبأ في أكياس[(١)].

وبعد معرفة حقيقة مكونات المواد الغذائية الحيوانية وطريقة تصنيعها، ننتقل لبيان حكمها الشرعي.

المسألة الثانية: حكم المواد الغذائية الحيوانية:

لمعرفة الحكم في المواد الغذائية الحيوانية، لا بد من بيان أنواعها ليتضح الحكم الشرعي لكل منها، وقد سبق بيان أن المقصود بالمواد الغذائية الحيوانية هي الأعلاف المقدمة للحيوان[(٢)]، فقد تكون هذه الأعلاف مختلطة بنجاسات طبيعية كالدم والميتة والروث ونحوه، فلها حكم خاص بها، وقد تكون أعلاف مختلطة بنجاسات محولة، أي تحولت هذه النجاسات السابقة من (دم، وميتة، وعظم ونحوه) إلى أعيان أخرى، تتصف بصفات مغايرة لصفات أعيان النجاسات في اللون والطعم والرائحة، ولها حكم خاص أيضاً، وقد أثارت تلك الأعيان التساؤلات حول طهارة المنتوجات الحيوانية المتغذية على تلك الأعلاف وحلها وجواز الانتفاع بها، وفيما يأتي تفصيل المسألة، بذكر أنواع الأعلاف وحكم كل نوع.

---

(١) ينظر النجاسات المختلطة بالعلاف وأثرها في المنتوجات الحيوانية في الفقه الإسلامي، ص (٤١٤)، أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، إعداد د. محمد فريد عبدالخالق، ص(٢٧) ومحاضرات في مواد علف / لمصطفى نوار، ص(٧).

(٢) ينظر ص(٣٧٩) من هذا الكتاب.

أنواع المواد الغذائية (الأعلاف):

١- الأعلاف المختلطة بالنجاسات الطبيعية:

والمراد بها هي النجاسات التي يتناولها الحيوان أو قدمت له وهي على حالها، دون إجراء تغيير مؤثر عليها مثل: الدم والميتة والروث ونحو ذلك، وسيأتي بيانها إن شاء الله في الكتاب.

٢- الأعلاف المختلطة بالنجاسات المحولة:

وهي النجاسات التي لم تبق على حالها، وإنما تحولت أسماؤها وصفاتها إلى أسماء أخرى وصفات أخرى، وسيكون البحث في تأثر المنتوجات الحيوانية بالأعلاف المختلطة بتلك النجاسات، وذلك بتحديد تلك النجاسات التي تختلط بالأعلاف، وبيان أثر الاستحالة في طهارتها، وفيما يلي بيان لحكم كل نوع:

أولاً: حكم الأعلاف المختلطة بالنجاسات الطبيعية:

ولمعرفة حكمها، لا بد من تحديد نوع العلف المختلط بالنجاسات، وهو نوعان:

١- العلف المتنجس.

٢- العلف نجس العين.

وسأبين في هذا المطلب حكم تقديم العلف المتنجس للحيوان، وحكم تقديم النجاسة العينية لها.

حكم تقديم العلف المتنجس للحيوان:

يجوز تقديم العلف المتنجس للحيوانات، وهو مذهب الحنفية[١]، ونص عليه المالكية[٢] والشافعية[٣]، وظاهر مذهب الحنابلة[٤]، وممن قال به مجاهد وعطاء والثوري

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع / للكاساني: (٥/ ٣٩).

(٢) ينظر: حاشية الخرشي على خليل: (١/ ٩٦)، الشرح الصغير / للدردير (١/ ٥٨).

(٣) ينظر المجموع / للنووي: (٩/ ٢٤).

(٤) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٦٥)، كشاف القناع / للبهوتي: (٦/ ١٩٤).

رحمهم الله تعالى[(١)].

قال الإمام مالك: «إن ما لا يجوز استعماله من الطعام يجوز أن تعلفه الإبل والبهائم»[(٢)].

قال الشافعي: «فإن عجن بالماء النجس عجيناً لم يأكل وأطعمه الدواب»[(٣)] نقله عن نصه البيهقي.

وقال النووي: «لو عجن دقيق بماء نجس وخبزه فهو نجس، ويجوز أن يطعمه لشاة أو بعير أو بقرة»[(٤)].

وقال أحمد في العجين المتنجس: «يطعمه النواضح»[(٥)].

وقال مجاهد وعطاء: «يطعمه الدجاج»[(٦)].

واستدلوا: بما روي عن ابن عمر رضي الله عنهما أن الناس نزلوا مع رسول الله ﷺ أرض ثمود الحجر، فاستقوا من بئرها واعتجنوا به، فأمرهم رسول الله ﷺ: (أن يهريقوا ما استقوا من بئرها وأن يعلفوا الإبل العجين، وأمرهم أن يستقوا من البئر التي كانت تردها الناقة)[(٧)].

وجه الدلالة من الحديث: وقد بين البيهقي وجه الدلالة من الحديث على جواز علف الدواب بالماء المتنجس، بقوله: «وهذا الماء وإن لم يكن نجساً، فحين كان ممنوعاً من

---

(١) المغني: (١/ ٦٥).

(٢) ينظر: شرح الزرقاني على خليل (١/ ٣٤)، الجامع لأحكام القرآن للقرطبي: (١٠/ ٤٦).

(٣) السنن الكبرى (١/ ٢٣٠).

(٤) المجموع للنووي: (٩/ ٣٤).

(٥) المغني مع الشرح: (١/ ٦٥).

(٦) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٧) تقدم تخريجه، ص(١٢١).

استعماله، أُمِر بإراقته، وأمر بإطعام ما عُجِن به الإبل، وكذلك ما يكون ممنوعاً منه لنجاسته»[١].

وبناء على ما سبق فإنه يجوز تقديم مواد التغذية الحيوانية المتنجسة للحيوان، وجواز تناول لحمها وشرب لبنها.

حكم تقديم الطعام النجس للحيوان:

وذلك كالدم والميتة والخنزير والروث، وقد سبق بحث هذه المسألة، وتم ذكر الأقوال والأدلة والمناقشة[٢].

وسبق ترجيح القول بكراهة تقديم نجس العين للحيوان.

واختلف الفقهاء في أثر تناول الحيوان للنجاسة العينية على منتوجاته من لحوم وألبان وبيض على أقوال يمكن تخريجها على مسألة حكم الانتفاع بالجلالة، وقد تقدم بيان الأحكام المتعلقة بالجلالة من الحيوانات، وسبق ترجيح القول بكراهة أكل لحم الجلالة وأكل بيضها وشرب لبنها، إذ أن الغالب على أكلها النجاسة، وتغير لحمها سواء أكان الحيوان من الإبل أو البقر أو الغنم أو الدجاج[٣].

وعلى القول بكراهة أكل لحم الجلالة وبيضها وشرب ألبانها، فهو ليس على إطلاقه وإنما هو مقيد بما إذا بقيت الحيوانات تتغذى على النجاسة، أما إذا امتنعت عنها وعلفت الطاهر مدة كافية لإزالة رائحة النتن عنها فيجوز أكلها وشرب لبنها وأكل بيضها، وقد اختلف الفقهاء في مدة حبسها ومنعها من النجاسة على أقوال:

---

(١) ينظر: السنن الكبرى: (١/ ٢٣٥).

(٢) ينظر: ص (١٢٠) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر: ص (١٢٢) من هذا الكتاب.

القول الأول: أنه ليس لحبس الجلالة مدة تقدر بها، وإنما تحبس حتى تطيب وتزول الرائحة المنتنة عنها، وهو ظاهر الرواية عن أبي حنيفة وقول أبي يوسف ومحمد[١] وقول الشافعية[٢].

وقد روى عن محمد بن الحسن رحمه الله أنه قال: «كان أبو حنيفة رحمه الله لا يوقت في حبسها، وقال: تحبس حتى تطيب»[٣].

قال السرخسي: «الأصح أنها تحبس حتى تزول الرائحة المنتنة عنها»[٤].

وقال النووي: «ولو حبست بعد ظهور النتن وعلفت شيئاً طاهراً فزالت الرائحة ثم ذبحت فلا كراهة فيها قطعاً لأنه قد زال عنها حكم الجلالة، وليس للقدر الذي تعلفه من حد ولا لزمانه من ضبط ، وإنما الاعتبار بما يُعلم في العادة أن رائحة النجاسة تزول به»[٥].

القول الثاني: أن الجلالة تحبس لمدة معينة، وهو الرواية الثانية عن أبي حنيفة رحمه الله[٦]. والمذهب عند الحنابلة[٧]، واتفقوا في تقدير مدة حبس الدجاجة بثلاثة أيام، واختلفوا في تقدير مدة البهائم الأخرى على أقوال:

---

(١) ينظر: المبسوط / للسرخسي: (١١/ ٢٥٦)، بدائع الصنائع: (٥/ ٤٠).

(٢) ينظر: المجموع / للنووي (٩/ ٢٣)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٧).

(٣) حاشية ابن عابدين: (٦/ ٣٠٦).

(٤) المبسوط: (١١/ ٢٥٦).

(٥) المجموع: (٩/ ٢٣).

(٦) ينظر: حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٦).

(٧) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٧٢)، المقنع وحاشيته: (٣/ ٥٢٩).

١- أنها تحبس ثلاثاً سواء كانت طائراً أم بهيمة، وهو رواية أبو يوسف عن أبي حنيفة[١]، ورواية عند الحنابلة[٢].

٢- أن الشاة تحبس أربعاً، والإبل والبقر عشرة وهو قول عند الحنفية[٣].

٣- أن الغنم تحبس عشرة أيام والبقر عشرين يوماً والإبل تحبس أربعين يوماً وهو قول عند الحنفية[٤].

٤- أن تحبس الشاة سبعاً، والبعير والبقرة أربعين يوماً، وهو رواية عن الحنابلة، وقول عطاء[٥].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل القائلون بأنه ليس لحبس الجلالة مدة مقدرة، وإنما تحبس حتى تطيب بما يأتي:

الدليل الأول: أن زوال الرائحة المنتنة عنها، لا يتقدر بالزمان لاختلاف الحيوانات في ذلك، فيصار فيه إلى اعتبار زوال المُضِر، فإذا زال بالعلف الطاهر حل تناوله والعمل عليه بعد ذلك[٦].

والاعتبار في حبس الجلالة، بما يعلم في العادة أو يظن أن رائحة النجاسة تزول به، وليس لها تقدير معين[٧].

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٤٠).

(٢) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٧٢).

(٣) ينظر: حاشية ابن عابدين: (٦/ ٣٠٦).

(٤) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٤٠).

(٥) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٧٢).

(٦) ينظر: المبسوط: (١١/ ٢٥٦).

(٧) ينظر: المجموع: (٩/ ٢٨).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الجلالة تحبس لمدة معينة، بما يأتي:

الدليل الأول: حديث ابن عمر، أنه قال: (نهى رسول الله ﷺ عن الجلالة أن يؤكل لحمها أو يشرب لبنها ولا يحمل عليها ولا يركبها الناس حتى تعلف أربعين ليلة)[١].

وجه الدلالة: ظاهر في الحديث وهو نهيه ﷺ عن أكل الجلالة وشرب لبنها وحدده بمدة وهي أربعين ليلة.

نوقش: بما ذكره البيهقي عنه في كتاب السنن بقوله: «ليس هذا بالقوي»[٢]. فهذا الحديث ضعيف[٣].

الدليل الثاني: ما روي عن ابن عمر رضي الله عنهما: (أنه كان إذا أراد أكل الجلالة حبسها ثلاثاً وأطعمها الطاهرات)[٤].

وجه الدلالة: ظاهر من الأثر، وهو حبس الجلالة لمدة معينة في قوله: (ثلاثاً).

نوقش: بأن هذا فعل صحابي وهو اجتهاد منه بأن يكون قد غلب على ظنه زوال النجاسة عنها في هذه المدة.

الدليل الثالث: أن عدم تقدير مدة لحبس الجلالة، قد يؤدي إلى أكلها وما زالت رائحة النجاسة فيها، فتقدر مدة حبس الحيوان الكبير بمدة أطول من حبس الحيوان الصغير كالدجاجة ونحوه، وذلك لكونه أعظم جسماً وبقاء العلف فيه أكثر من بقاءه في الدجاجة ونحوها[٥].

---

(١) تقدم تخريجه، ص (١٢٦).

(٢) السنن الكبرى: (٩/ ٣٣٣).

(٣) المغني مع الشرح: (١١/ ٧٢).

(٤) أخرجه ابن أبي شيبة، (٨/ ٣٣٥)، وصححه ابن حجر في الفتح : (٩/ ٦٤٨).

(٥) المغني مع الشرح: (١١/ ٧٢).

نوقش: إن تحديد مدة لحبس الجلال تحكم لادليل عليه، فالنبي عليه الصلاة والسلام نهى عن الجلالة ولم يقيد حبسها بمدة، وإنما قال تحبس حتى تطيب.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها، وما أورد عليها من مناقشات، يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الأول، وهو القائل بعدم تقدير مدة لحبس الجلالة، وإنما تحبس وتعلف الطاهر حتى يطيب لحمها، وذلك لقوة أدلتهم، وضعف أدلة القول الآخر، وورود المناقشة عليه.

وبناءً على ما ترجح، فإن الحيوانات التي تتغذى على الأعلاف التي يغلب عليها النجاسة، وتغير مذاق لحمها وريحه، فإنها تدخل تحت اسم الجلالة التي يكره أكلها، فيكره أكل لحم تلك الحيوانات وشرب لبنها، ما لم تحبس وتعلف الطاهر حتى يطيب لحمها.

وبعد معرفة الحكم الشرعي في حكم الأعلاف المختلطة بالنجاسات الطبيعية، ننتقل لبيان النوع الآخر:

ثانياً: حكم الأعلاف المختلطة بالنجاسات المحولة:

سبق بيان أقسام الأعلاف[1]، وذكرنا من أقسامها الأعلاف المركبة، وأنها تتكون من مواد مركزة تحتوي على مخلفات المجازر ومسالخ الحيوانات وهي الدم والعظم والجلد والأمعاء والروث والشعر والريش، وذلك لتغذية الدجاج والطيور وتكوين العلائق[2]، الخاصة بالأنعام، وصنع مساحيق الدم ومساحيق اللحم والعظم ومساحيق السمك...

---

(١) ينظر ص(٣٨٠) من هذا الكتاب.

(٢) مثل: علائق العظام وعلائق اللحوم وعلائق الدم والأسماك والعليقة عبارة عن المادة الغذائية التي تزود الحيوان بجميع العناصر الغذائية التي يحتاجها، ينظر: الغذاء والتغذية، د. علي العطار، ص(٣٤٣).

إلخ، وقد تضيف بعض المصانع ميتة الحيوانات والدواجن والتي ماتت قبل ذبحها، وقد تستخدم روث الحيوانات والدواجن في مركزات علف الحيوانات من أبقار ونحوها.

ويمكن تحديد النجاسات التي تصنع منها مركزات الأسماك والدواجن والأنعام وتدخل في تكوين "العلائق"[(١)]، وتختلط بالأعلاف كما يأتي:

الميتة والدم والخنزير والعظام والقرون والأمعاء والروث والشعر والريش، حيث تدخل في تكوين مواد التغذية الحيوانية[(٢)]، وبالتحديد فيما يسمى " بالعلائق " فقد تضيف بعض المصانع ميتة الحيوانات والدواجن – والتي ماتت قبل ذبحها – في تكوين العليقة، وتحولها إلى علف للحيوان، يحتوي مصادر بروتينية عالية[(٣)].

الدم:

ويصنع منه ما يسمى بمسحوق الدم، الذي يستعمل في تكوين علائق الدواجن، ويحضر بتمرير البخار الحار فوق الدم حتى درجة ١٠٠م°، فيجف الدم ويصبح لونه بنياً، ويحتوي كل كيلو وزن منه على ٨٠٠ جرام بروتين + ١٠٠ جرام ماء، والباقي عبارة عن رماد ومواد زيتية ويستعمل في تغذية الدواجن بواقع من ١٠ – ٢٠كيلو / طن عليقة[(٤)].

وقبل معرفة طريقة تصنيع مسحوق الدم، ينبغي معرفة أن الدم المستخدم ثلاثة أنواع:

---

(١) ينظر: تحديد النجاسات المختلطة بالأعلاف في الفقه الإسلامي، د. محمد عثمان شوبير: (١/ ١٤١٢).

(٢) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص(٢٠٧).

(٣) ينظر: النجاسات المختلطة بالأعلاف، د. محمد شبير (١/ ٤١٣)، الغذاء والتغذية، د. ياور سلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص(١٨٥)، المخلفات الزراعية / لحرب، ص(٢٧٦).

(٤) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، ص(٢١٠).

(أ) الدم الطازج:

ويستخدم كعليقة في تغذية الدواجن.

(ب) الدم المعالج بالجير:

ويتم اللجوء لهذه الطريقة، عندما تكون وسائل التصنيع الحديث غير متوفرة، فيعالج بإضافة ١٪ من وزنه جير ثم يجفف.

(جـ) الدم المعامل بالبخار:

وهو الدم المجفف بالطريقة المذكورة أعلاه، ولذلك يعتبر دم غير معقم، ويتم تعقيمه في الأفران قبل تقديمه كعليقة، ولكي لا يفقد الدم قيمته الغذائية بالنسبة للحيوان فإنه يتم تسخين الدم الطازج مع اجتناب احتراقه وتفحمه وإضافة كمية مماثلة من الماء للدم ثم يتم الغليان، وبعد ذلك يضاف الدقيق لإكساب الدم الصلابة[1]، ويحضر عادة من الدم علف حيواني يحتوي على ١٩-٢٠٪ مادة جافة غنية بالبروتين، ثم يجفف هذا الدم ويعطى للحيوانات على شكل دقيق الدم، حيث يتم تجفيفه في مجففات خاصة تحت درجة حرارة ٦٠ – ٦٥ م، وهذه المجففات على شكل حجيرات أو أنفاق، ودقيق الدم الجيد حسب رأي منتجي الأعلاف يحتوي فقط على ٥٪ من وزنه ماء[2].

الخنزير:

وتستخدم أجزائه كالدم والعظام والأظلاف لصناعة الأعلاف الحيوانية[3].

---

(١) ينظر: صحة اللحوم / لعلاء مرشدي: ص(٣٧٥).

(٢) ينظر: الغذاء والتغذية / د. يارو سلاف، ت. طه الشيخ حسن، ص(١٨٣).

(٣) ينظر: الخنزير بين منظار العلم وميزان الشرع / لجواد، ص(٦٠).

العظـام:

تعتبر العظام الناتجة عن مخلفات المسالخ من المصادر التي تدخل في صناعة الأعلاف الحيوانية، نظراً لما تحتويه من مصادر بروتينية عالية، ويصنع العلف من العظام بعد تخليصها من الدهون ومن ثم تعامل بمحلول قاعدي، ثم بحمض الهيدروكلوريك، ويتم ترسيبها باستخدام الجير ثم تجفف بعد ذلك، ويتم طحن هذه العظام وتحويلها إلى ما يسمى "بدقيق العظم" والذي يعتبر غنياً بالعناصر المعدنية، حيث تشتمل عظام البقر على: ٥٨.٣٪ فوفسفات كالسيوم، ونسبة ٧.١ كربونات الكالسيوم، و ٢.١٪ فوسفات مغنزيوم، ونحو ذلك من العناصر المعدنية، ومن المنتجات الأخرى التي تحضر من العظام ما يسمى "بمسحوق العظام المعامل بالبخار" وفحم العظام، حيث يحضر مسحوق العظام المعامل بالبخار من العظام بعد الطهي تحت البخار، ثم الطحن وأخيراً التجفيف.

أما فحم العظام فيتم الحصول عليه نتيجة لحرق العظام عند عدم وجود مصنع لتصنيع عليقة العظام، وتعد هذه المصادر من المصادر الجيدة للكالسيوم والفوسفور التي تحتاجها الحيوانات[(١)]، وتستخدم كبديل للعلائق[(٢)].

القـرون:

ويصنع منها مسحوق القرون بعد المعالجة والطحن ثم يضاف إلى مسحوق العظام ويستعمل في عليقة الحيوان[(٣)].

---

(١) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / د. علي عبدالكريم، د. فاروق حبيب، ص(١٤٧)، الغذاء والتغذية، د. يارو سلاف ت: طه الشيخ حسن، ص(١٠٣).

(٢) ينظر: صحة الحيوان / لمرشدي، ص (٦٠٥).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص(٦١٢).

الأمعاء:

يتم تجهيز الأمعاء في المسالخ الكبيرة على شكل دقيق علفي قيمته الغذائية محدودة ؛ لذلك فإنه قبل تصنيع هذه الأمعاء، تخلط مع باقي مخلفات الذبيحة، ومن ثم تجهز وتحضر على شكل دقيق علفي[1].

مسحوق السمك:

يصنع دقيق السمك من الأسماك، حيث يستخدم في تغذية الحيوانات ضمن الخلائط العلفية، حيث تخلص الأسماك من مائها، ثم تؤخذ بعد تحضيرها وتطحن ثم تخلط مع محلول هيدروكسيد الصوديوم. بنسبة ١٪، ويخلط المزيج لمدة ٣ ساعات تحت درجة حرارة ٦٠م °، لتذويب بروتين السمك، ثم يوضح المخلوط في جهاز الطرد المركزي لاستبعاد المواد غير الذائبة والزيت، وبعد ذلك يتم ترسيب البروتينات السمكية، بإضافة حمض الفوسفور المركز، وذلك تحت درجة حرارة ٦٠م، وتستمر العملية وتنتهي باستخلاص البروتينات بواسطة الكحول الأثيلي والناتج من العملية ينظف ويجفف في الهواء، ومن ثم يستخدم كدقيق للحيوان[2].

مسحوق اللحم والعظم:

هو الناتج الذي يحتوي على ما لا يقل ٤٠٪ بروتين، ولا يزيد عن ٤٪، والناتج من تجفيف وطحن ذبيحة الحيوان (باستثناء القرون والأظلاف)، ولا يضاف إليه شيء وسبق معاملته للتخلص من الدهون، وتكون ناتجة عن تجفيف مخلفات الحيوان وجثث

---

(١) ينظر: الغذاء والتغذية، ص(١٠٤)، التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٦٣)، موسوعة الحيوان الزراعي، د.محمد درويش، ص:(٢٠٨).

(٢) ينظر الغذاء، والتغذية، د. يارو سلاف، ص(٣٦٢)، موسوعة الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص(٢٠٧).

الحيوانات السليمة (التي لا تحمل أمراض وبائية)، فيجري تجفيفها وتعقيمها بالحرارة العالية، ثم تطحن وتسحق في مساحيق صالحة لغذاء الحيوان والدواجن[١].

الريش:

ويتواجد في مجازر الطيور، ويستخدم في عمل مسحوق الريش، فيتم طهيه تحت ضغط معين، وتجفيفه ثم طحنه لحصول على هذا المسحوق الذي يستخدم في تغذية الحيوان كعليقة للدواجن.

الروث:

يتم إضافة بعض المنتوجات الحيوانية كمخلفات الحيوانات والتي تشمل زرق الدواجن (روثها)، وإدخالها ضمن خلطة علائق الحيوانات لتحسين القيمة الغذائية للعلائق، ويتكون من الروث الذي يحتوي على نسبة عالية من الرطوبة، وتكوينات غروية، ويستخدم في تغذية الحيوانات المجترة، ويتكون " زرق الدواجن " من عدد من العناصر المعدنية كالنيتروجين وأحماض أمينية مختلفة، أما سبب استخدامه في التغذية هو كونه يماثل مسحوق السمك في كمية النيتروجين التي يحتويها وكمية البروتين، وكذلك وجد أن زرق الدواجن المعقم، والمأخوذ بغرض تقليل الفاقد في النيتروجين، والهدف من استخدام الزرق في التغذية هو قلة تكاليف التغذية في مقابل عدم تأثر إنتاج الحيوان من اللحم واللبن بذلك[٢].

بقية أجزاء المسالخ:

وتشمل هذه الأجزاء مختلف قطع الذبيحة، التي أثبت الفحص المخبري، عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي، مثل بقايا الجهاز الهضمي، وبقايا قطع اللحم والعظم،

---

(١) ينظر: موسوعة الحيوان الزراعية، د. محمد درويش، ص(٢٠٨).

(٢) ينظر: موسوعة الحيوان الزراعية، د. محمد درويش، ص(٢٠٨)، د. حسين العروسي، ص(٦٣).

فيتم تصنيع هذه الأجزاء الحيوانية تحت درجة حرارة مرتفعة، وتحول جميعها إلى دقيق علفي للحيوان، بل أن بعضاً من هذه الأجزاء وبعضاً من مخلفات مصانع اللحوم يمكن استخدامه في تغذية الحيوان بشكل مباشر، أو بإضافة هذه البقايا إلى أنواع الأعلاف الأخرى[١].

ولمعرفة الحكم الشرعي في هذه المكونات لا بد من تحرير محل النزاع في هذه المسائل، ومعرفة المتفق على نجاسته والمختلف فيه كما يأتي:

١ - اتفق الفقهاء على أن الميتة[٢] والدم المسفوح[٣] والخنزير، كلها نجسة[٤].

٢ - اختلفوا فيما عدا ذلك من السمك الميت الطافي، والعظام والروث والريش والشعر وفيما يلي بيان لذلك.

أولاً: السمك الميت الطافي:

سبق أن ذكرنا أن السمك يدخل في تكوين مركزات الدجاج والأسماك سواء صيد من البحر ثم مات، أو كان ميتاً في البحر قبل صيده، وقد اتفق الفقهاء على أن السمك

---

(١) ينظر الغذاء والتغذية د. يارو سلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (١٨٩).

(٢) باستثناء ميتة الحيوان المائي، ينظر: رد المحتار: (١/ ٢٠٣)، شرح الخرشي على خليل: (١/ ٩٨)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٢)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩).

(٣) ينظر: البحر الرائق: (١/ ٢٤١)، حاشية الدسوقي: (١/ ٤٧)، تحفة المحتاج: (١/ ٢٩٣)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٢).

(٤) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٣٩٦)، البناية على الهداية: (٩/ ٩٤)، جواهر الأكليل (١/ ٢١٦)، شرح الخرشي على خليل: (٣/ ٢٦)، القوانين الفقيهة، ص(١١٥)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٧)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٤)، شرح صحيح مسلم للنووي: (١٣/ ٨٦)، المغني: (١/ ٤٥).

بجميع أنواعه إذا صيد من البحر وهو حي ثم مات فهو طاهر، واختلفوا في الميت الطافي[١] على قولين:

القول الأول: أن السمك الميت الطافي نجس، لا يؤكل، وهو قول الحنفية[٢].

القول الثاني: أن السمك الميت الطافي طاهر يحل أكله، وهو قول جمهور الفقهاء من المالكية[٣] والشافعية[٤] والحنابلة[٥].

الأدلة:

أدلة أصحاب القول الأول:

استدل الحنفية على أن السمك الميت الطافي لا يؤكل بما يلي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾[٦].

---

(١) المقصود بالطافي هو ما مات حتف أنفه في الماء ثم علا وطفا على سطح الماء، وكان بطنه لأعلى، ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٧)، حاشية بن عابدين: (١/ ٣٠٧)، بدائع الصنائع: (٥/ ٣٦)، معجم لغة الفقهاء، ص(٢٥٨).

(٢) ينظر: البناية على الهداية: (٥/ ٩٧)، بدائع الصنائع / : (٥/ ٣٥)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٧)، الفتاوى الهندية: (٣/ ٣٥٧)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٧).

(٣) ينظر: جواهر الإكليل (١/ ٢١٦)، شرح الخرشي على خليل: (٣/ ٢٦)، الشرح الكبير للرافعي: (٦/ ٣٩).

(٤) ينظر: المجموع (٩/ ٣٢) نهاية المحتاج: (٨/ ١٧) مغني المحتاج: (٤/ ٢٦٧) الإقناع: (٢/ ٥٨٦)، شرح صحيح مسلم للنووي: (١٣/ ٨٦)، الوسيط للغزالي (٧/ ١٠٣).

(٥) ينظر المغني: (١١/ ٤٥)، كشاف القناع: (٦/ ٢٠٤)، المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٢٩)، الإنصاف: (١٠/ ٣٦٤).

(٦) سورة المائدة، الآية (٣).

وجه الدلالة: أن السك الطافي لا يخرج من كونه ميتة، فيدخل في هذا العموم[١].

قال الجصاص: «واتفق المسلمون على تخصيص غير الطافي من الجملة فخصصناه، واختلفوا في الطافي فوجب استعمال حكم العموم فيه»[٢].

نوقش وجه الاستدلال بالآية: بأن الآية عامة، خصصت بمخصصات منها حديث: (**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**)[٣]، فالحديث لم يفرق بين فرد وفرد[٤]، فيدخل الطافي في عموم ميتة السمك.

الدليل الثاني:حديث جابر، أن النبي ﷺ قال: (**ما ألقى البحر أو جزر عنه فكلوه، وما مات فيه وطفا فلا تأكلوه**)[٥].

وجه الدلالة: أن الحديث صريح في كراهة السمك الطافي.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بما ذكره ابن حجر في الفتح، والنووي في شرحه على مسلم، قال ابن حجر في الفتح بعد أن ساق هذا الحديث: «أخرجه أبو داود مرفوعاً، من

---

(١) ينظر: البناية على الهداية: (٩/ ٩٩).

(٢) ينظر: أحكام القرآن (١/ ١٠٨).

(٣) تقدم تخريجه، ص(٦٢) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٧).

(٥) رواه أبوداود في كتاب الأطعمة– باب في أكل الطافي من السمك:(٤/ ١٦٥-١٦٦)، برقم (٣٨١٥)، وابن ماجة في كتاب الصيد– باب الطافي في صيد السمك: (٢/ ١٠٨٢)، برقم (٣٢٤٧)، والبيهقي في كتاب الصيد والذبائح، باب من كره أكل الطافي: (٩/ ٢٥٦)، وضعف الحديث الألباني في ضعيف الجامع برقم: (٥٠٢١).

رواية يحيى بن سليم الطائفي[١]، عن إسماعيل بن أمية[٢] عن أبي الزبير[٣]، عن جابر رضي الله عنه، قال البيهقي: «يحيى بن سليم الطائفي كثير الوهم، سيء الحفظ، وقد روى الثوري وغيره عن إسماعيل بن أمية هذا الحديث موقوفاً على جابر...»، وقال الترمذي: «سألت البخاري عن هذا الحديث فقال: ليس بمحفوظ، ويروى عن جابر خلافه، قال ولا أعرف لابن أمية عن أبي الزبير شيئاً»، قال البيهقي: «وقد رواه أيضاً عبدالعزيز بن عبيدالله»[٤]، عن وهب بن كيسان[٥]، عن جابر مرفوعاً وعبدالعزيز ضعيف لا يحتج به، وقال البيهقي

---

(١) هو يحيى بن سليم القرشي الطائفي المكي – أبومحمد الخراز، روى عن الثوري وابن جريج، وروى عنه الشافعي وإسحاق ووكيع، وهو صدوق وصف بسوء الحفظ ، قال ابن حبان عنه: «كان يخطئ»، توفي سنة ١٩٥هـ ينظر: طبقات الحفاظ، ص (١٣٧).

(٢) هو إسماعيل بن أمية بن عمر بن سعيد بن العاص الأموي، روى عن ابن المسيب ونافع مولى ابن عمر وعكرمة مولى ابن عباس، وروى عنه ابن جريج، والثوري وغيرهم، كان ثقة كثير الحديث، مات سنة ١٤٤هـ وقيل ١٣٩هـ، ينظر: تهذيب التهذيب: (١/ ٢٨٤).

(٣) هو محمد بن مسلم بن تدرس الأسدي المكي، روى عن جابر وابن عمر وابن عباس وابن الزبير وعائشة وغيرهم، وروى عنه أبوحنيفة ومالك وشعبة وغيرهم، وثقه ابن المديني وابن معين والنسائي وضعفه ابن عيينة، مات سنة ١٢٨هـ، ينظر: (طبقات الحفاظ)، ص(٥٠).

(٤) هو عبدالعزيز بن عبيدالله بن حمزة بن صهيب بن سنان الحمصي، روى عن نافع ومجاهد وغيرهم، وروى عنه إسماعيل بن عياش، ينظر: تهذيب التهذيب: (٦/ ٢٤٩).

(٥) هو وهب بن كيسان القرشي، مولى آل الزبير، أبونعيم المدني المعلم المكي، روى عن أسماء بنت أبي بكر وابن عباس وابن عمر وابن الزبير وغيرهم، وروى عنه هشام بن عروة وأيوب وعبيدالله بن عمر وغيرهم، قال النسائي: ثقة ذكره ابن حبان في الثقات، توفي سنة ١٢٧هـ، ينظر: تهذيب التهذيب: (١١/ ١٦٦).

أيضاً: «ورواه بقية بن الوليد[١]، عن الأوزاعي عن أبي الزبير عن جابر مرفوعاً، ولا يحتج بها تفرد به بقية فكيف بمن يخالف..»، وقول الجماعة من الصحابة على خلاف قول جابر مع ما روي عن النبي ﷺ أنه قال في البحر: (**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**)[٢]، وقال النسائي: «ليس بالقوي، وقد توبع على رفعه، والصواب أنه موقوف عن الثوري»[٣].

وقال النووي في شرحه على صحيح مسلم: «وأما الحديث المروي عن جابر عن النبي ﷺ قال: (**وما مات فيه فطفا فلا تأكلوه**)، فحديث ضعيف باتفاق أئمة الحديث، لا يجوز الاحتجاج به لو لم يعارضه بشيء، كيف وهو معارض بالآية والحديث»[٤].

أجاب أصحاب القول الثاني عن هذه المناقشة: بما ذكره العيني في شرحه على الهداية، فقد رد وقف الحديث بقوله: «فإن قلت ضعف البيهقي هذا الحديث، ويقال يحيى بن سليم كثير الوهم، وقد رواه غيره موقوفاً، قلت: لا نسلم ذلك، فإن يحيى بن سليم أخرج له الشيخان فهو ثقة، لكن في حفظه شيء، ومن أجل ذلك تُكلِم فيه..»[٥].

---

(١) هو بقية بن الوليد، الإمام الحافظ، محدث الشام، أبومحمد الكلاعي الحميري، التيمي الحمصي، حدث عن خلق كثير، قال يحيى بن معين، وأبوزرعة وغيرها: إذا روى بقية عن ثقة فهو حجة، كان يدلس كثيراً، فيما يتعلق بالأسماء ويدلس عن قوم ضعفاء، توفي سنة ١٩٧هـ، ينظر: تذكرة الحفاظ: (١/ ٢٨٩).

(٢) تقدم تخريجه، ص(٦٢).

(٣) (٩/ ٦١٨ - ٦١٩).

(٤) والمراد قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ وَطَعَامُهُۥ﴾ سورة المائدة، الآية (٩٦)، وحديث: (**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**)، شرح صحيح مسلم: (١٣/ ٨٦ - ٨٧).

(٥) البناية على الهداية: (٩/ ٩٨)، السنن الكبرى: (٩/ ٢٥٦).

أدلة الجمهور:

استدل جمهور المالكية والشافعية والحنابلة على جواز أكل السمك الطافي، بأدلة نذكر منها:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ وَطَعَامُهُۥ﴾[1].

وجه الدلالة: قال النووي: «قال ابن عباس والجمهور: (صيده ما صدتموه وطعامه ما قذفه)»[2].

فهذه الآية عامة في السمك الطافي وغيره[3]، فطعامه: ميتته فيدخل الطافي في عمومها[4].

نوقش وجه الاستدلال بهذه الآية من وجهين:

أحدهما: أنه مخصوص بآية تحريم الميتة والأحاديث الواردة في النهي عن أكل الطافي.

الثاني: «أنه روي في التفسير في قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُهُۥ﴾: أنه ما ألقاه البحر فمات و"صيده" ما اصطادوا وهو حي، والطافي خارج منهما ؛ لأنه ليس مما ألقاه البحر، ولا مما صيد ؛ إذ غير جائز أن يقال: اصطاد سمكاً ميتاً، فالآية لم تنتظم الطافي ولم تتناوله»[5].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٩٦).

(٢) هذا الأثر، رواه الطبري في تفسيره: (٧/ ٤١)، وذكر ذلك النووي في شرحه على صحيح مسلم: (١٣/ ٨٦).

(٣) ينظر: تكملة فتح القدير: (٩/ ٥٠٢)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٧).

(٤) ينظر: أضواء البيان / للشنقيطي: (١/ ٩٠).

(٥) بدائع الصنائع: (٥/ ٣٦).

أجاب أصحاب القول الثاني عن هذه المناقشة: بأن الآية عامة تشمل جميع طعام البحر ما طفا منه وما لم يطف، ما قذفه البحر على الشط وما لم يقذفه، وتخصيص الآية بها لفظه البحر فقط تخصيص بلا مخصص[١].

الدليل الثاني: حديث ابن عمر عن الرسول ﷺ: (**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**)[٢].

وجه الاستدلال: أن الحديث عام في جميع ميتات البحر، ولم يخصص السمك الطافي من غيره[٣].

الدليل الثالث: مجموعة من الآثار من الصحابة والتابعين، قال البخاري: «باب قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ﴾ وقال عمر: (صيده ما اصطيد، وطعامه ما رمى به)»[٤].

وقال ابن عباس: (**طعامه ميتته إلا ما قذرت منها**)[٥].

---

(١) ينظر: شرح النووي على صحيح مسلم: (١٣/ ٨٧).

(٢) أخرجه الترمذي – كتاب الطهارة – باب ما جاء في ماء البحر أنه طهور: ١/ ٥١، أخرجه أبوداود في كتاب الطهارة – باب الوضوء بماء البحر (١/ ٦٤)، وأخرجه النسائي في كتاب الطهارة، باب ماء البحر: (١/ ٤٤)، أخرجه ابن ماجة في كتاب الطهارة – باب الوضوء بماء البحر: (١/ ١٣٦) برقم: (٣٨٦)، أخرجه مالك في الموطأ – كتاب الطهارة – باب طهور الوضوء: (١/ ١٢٢)، صححه الألباني، ينظر: إرواء الغليل: (١/ ٤٢).

(٣) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٧).

(٤) هذا الأثر عن عمر علقه البخاري في الصحيح كتاب الذبائح– باب قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ﴾: (٦/ ٢٢٢)، قال ابن حجر: «وصله المصنف في التاريخ، عن عبد بن حميد من طريق عمر بن أبي سلمة عن أبيه عن أبي هريرة.. ثم ذكر الحديث بنحوه»، ينظر: فتح الباري: (٩/ ٦١٥)، تفسير الطبري: (٧/ ٤٢).

(٥) أخرجه البخاري– كتاب الذبائح – باب قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ﴾: (٦/ ٢٢٢).

وقال شريح: «كل شيء في البحر مذبوح»[١].

الدليل الرابع: القياس وذكره ابن حجر في الفتح بقوله:«والقياس يقتضي حله لأنه سمك، لو مات في البحر لأُكِل بغير تذكية، ولو نضب عنه الماء أو قتلته سمكة أخرى، فمات لأُكِل، فكذلك إذا مات وهو في البحر»[٢].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول القائل بطهارة السمك الطافي لقوة ما استدلوا به وسلامتها من المناقشة في الجملة وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليها.

وبعد بيان حكم السمك الطافي والذي يدخل في مركزات الأسماك والدواجن والأنعام، ننتقل لبيان النجاسات الأخرى والتي تدخل في تلك المركزات وهي أجزاء الميتة من قرون وأظلاف وشعر وريش ونحوها، فالحيوان، إما أن تنتهي حياته بالتذكية المشروعة، وفي هذه الحالة يستفاد من كل شيء منه ما عدا الدم المسفوح، ولا خلاف بين الفقهاء في الاستفادة من أجزاء المذكاة المأكولة اللحم[٣]، وإما أن يموت الحيوان حتف أنفه أو بذكاة غير شرعية، وفي هذه الحالة اتفق الفقهاء على نجاسة لحمه ؛ لأنه ميتة[٤]، واختلفوا فيما عدا ذلك، وسبب اختلافهم أمران:

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح – باب قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ﴾: (٦/ ٢٢٢) تفسير الطبري: (٧/ ٤١).

(٢) (٩/ ٦١٩).

(٣) ينظر: حاشية ابن عابدين: (٥/ ١٩٧)، القوانين الفقهية، ص(١٥٠)، مغني المحتاج:(١/ ٧٨)، المغني: (١/ ٤٥).

(٤) ينظر: ص(٧٠) من هذا الكتاب.

١ - تعارض بعض الأحاديث في ظاهرها مع عموم قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾ فظاهرها التحريم ينصرف إلى كل الميتة، فمن الفقهاء من أخذ بهذه المخصصات[1]، وأخرج كثيراً من أجزاء الميتة من التحريم، وبالتالي من النجاسة، ومنهم من أجرى آية التحريم للميتة على عمومها ولم يخرج أي عضو من الميتة لا عن التحريم ولا عن النجاسة[2].

٢ - الاختلاف في أجزاء الميتة هل تحلها الحياة بمعنى النمو والتغذي، وبالتالي تنجس بالموت أم لا تحلها وبالتالي لا يؤثر فيها الموت أم أن بعضها تحله الحياة فيتأثر بالموت، وبعضها لا تحله فلا يتأثر؟

فالذين قالوا إنها تحلها الحياة، حكموا بنجاستها جميعاً، والذين قالوا إنها لا تحلها الحياة حكموا بطهارتها جميعاً، ومن قال إن بعضها تحله الحياة وبعضها الآخر لا تحله فرق بين العظم والقرن وقصب الريش فحكموا بنجاستها وبين الشعر والصوف والوبر فحكموا بطهارتها بناءً على أن الأول تحله الحياة، وأن الآخر لا تحله[3]، وتظهر ثمرة الخلاف في الاستفادة من أجزاء الميتة خصوصاً في زمن الأوبئة والأمراض التي تصيب الحيوانات، فكثيراً ما تهلك قطعان كثيرة منها بسبب بعض الأمراض، وكثيراً ما تقضي الفيضانات على آلاف من المواشي، فما حكم الاستفادة من قرون وأظلاف ومناقير وأرجل وريش وشعر الميتة في عمل المركزات الحيوانية، وفيما يأتي ذكر لمذاهب العلماء في أجزاء الميتة.

---

(١) وهو قوله تعالى: ﴿وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَآ أَثَٰثًا وَمَتَٰعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾ سورة النحل، الآية (٨٠)، وقوله ﷺ: (**ما قطع من البهيمة وهي حية فهو ميتة**)، ويأتي تخريجه ص(٤٠٢) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٦٨).

(٣) ينظر: المرجع السابق: (١/ ٦٩).

أقوال العلماء في أجزاء الميتة:

اتفق العلماء على أن ما قطع من الحيوان وهو حي فهو كميتته[(١)]، طهارة ونجاسة، للخبر الوارد وهو حديث أبي واقد الليثي[(٢)]قال: قدم رسول الله ﷺ المدينة وهم يجبون أسنمة الإبل ويقطعون إليات الغنم، فقال النبي عليه الصلاة والسلام: **(ما قطع من البهيمة وهي حية فهو ميتة)**[(٣)].

واختلفوا فيما تحله الحياة بعد موت الحيوان، من قرن وظلف وسن وصوف ووبر وشعر وريش، من حيث الطهارة والنجاسة على أقوال:

القول الأول: أن كل أجزاء الميتة التي لا تحلها الحياة طاهرة، فالعظم والقرن والسن والحافر والشعر والصوف والوبر والريش طاهرة، وممن ذهب إلى هذا القول الحنفية[(٤)]،

---

(١) ينظر: حاشية ابن عابدين: (٥/ ١٩٧)، الدر المختار: (٣/ ٦٠١)، بداية المجتهد: (١/ ٨٠)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٠)، المغني: (٨/ ٥٨٠).

(٢) هو الحارث بن عوف الليثي من بني ليث بن بكر بن عبدمناة بن كنانة بن خزيمة الكناني الليثي - شهد الفتح مسلماً، يعدّ في أهل المدينة وشهد اليرموك وجاور بمكة، ومات بها ودفن في قبة المهاجرين سنة ٦٨هـ، ينظر: أسد الغابة في معرفة الصحابة: (٥/ ٣١٩).

(٣) أخرجه الترمذي - كتاب الأطعمة - باب ما قطع من الحي فهو ميت: (٤/ ٥٧٤)، رقم (١٤٨٠)، وأخرجه أبوداود في سننه - كتاب الصيد - باب في صيد ما قطع منه قطعة:(٣/ ٢٧٧) برقم (٢٨٥٨)، وأخرجه الدارمي في سننه - كتاب الصيد - باب في الصيد يبين منه العضو: (٢/ ٩٣)، قال الترمذي عنه: «حديث حسن غريب»، وقال الحاكم: «حديث صحيح على شرط البخاري ومسلم ولم يخرجاه»، ينظر: المستدرك على الصحيحين: (٤/ ٢٣٩).

(٤) البناية على الهداية : (١/ ٣٧٧)، البحر الرائق: (١/ ١١٢)، حاشية ابن عابدين: (١/ ٢٠٦) شرح فتح القدير: (١/ ٨٤).

ورواية عند الحنابلة[١]، واختيار شيخ الإسلام ابن تيمية[٢].

القول الثاني: أصحاب هذا القول يفرقون بين السن والقرن وقصب الريش، فيحكمون بنجاستها إذا انفصلت من الميتة، وبين الشعر والصوف والوبر وزغب الريش فإنهم يحكمون بطهارتها، وممن ذهب إلى هذا القول المالكية[٣]، وهو المشهور من مذهب الحنابلة[٤].

القول الثالث: أن أجزاء الميتة من قرون وأظلاف وريش وشعر وصوف ووبر كلها نجسة، وهو قول الشافعية[٥] ورواية عند الحنابلة[٦].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم الحنفية على طهارة أجزاء الميتة من قرن وسن وظلف وريش وشعر بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَآ أَثَٰثًا وَمَتَٰعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾[٧].

---

(١) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١/ ٢٧)، المبدع: (١/ ٨٦)، الإنصاف: (١/ ٩٢)، شرح العمدة: (١/ ١٢١).

(٢) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٩٨).

(٣) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٦٨)، الذخيرة/ للقرافي: (١/ ١٧٠)، حاشية الدسوقي: (١/ ٤٩)، شرح الخرشي على خليل: (١/ ٨٩).

(٤) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٧٤)، المبدع: (١/ ٨٦)، الإنصاف: (١/ ٩٣).

(٥) ينظر: المجموع: (١/ ٢٢٦)، مغني المحتاج: (١/ ٨٦)، روضة الطالبين: (١/ ٤٣)، أسنى المطالب: (١/ ١٣).

(٦) ينظر: المبدع: (١/ ٨٦)، الإنصاف: (١/ ٩٣).

(٧) سورة النحل، الآية (٨٠).

وجه الدلالة: أخبر الله عز وجل في هذه الآية أنه جعل هذه الأشياء لنا، ومنّ علينا بذلك من غير فصل بين المذكاة والميتة، فيدل ذلك على الإباحة[١].

نوقش الاستدلال بهذه الآية: بأن النص ورد في الانتفاع بغير الأكل، ولم يرد في الأكل فلا وجه للاستدلال به.

الدليل الثاني: ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما: أن النبي ﷺ مر بشاة ميتة، فقال عليه الصلاة والسلام: (**هلا استمتعتم بإهابها؟**) قالوا: إنها ميتة، فقال عليه الصلاة والسلام: (**إنما حرم أكلها**)[٢].

وجه الدلالة: أن قوله عليه الصلاة والسلام: (**إنما حرم أكلها**)، والأكل إنما يكون للحم دون العظم والشعر، فيكون المحرم هو اللحم فقط.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: أن النبي عليه الصلاة لم ينص على اللحم فلم يقل: (إنما حرم أكل لحمها) وإنما قال: (**إنما حرم أكلها**)، فبين حرمة الأكل للميتة، وهو يشمل جميع الأجزاء، إلا ما ورد الانتفاع به في غير الأكل كالجلد بعد الدباغ ونحوه.

الدليل الثالث: إن الجميع اتفقوا على أن ما قطع من البهيمة وهي حية أنه ميتة لورود ذلك في الحديث[٣]، واتفقوا أيضاً على أن الشعر إذا قطع من الحي فإنه طاهر[٤]، فدل ذلك

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ١٤٢).

(٢) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح – باب أكل كل ذي ناب من السباع، رقم الحديث: (٥٥٣١)، وأخرجه مسلم بزيادة رواية: (فدبغتموه) في كتاب الحيض، "باب طهارة جلود الميتة بالدباغ" رقم الحديث: (٣٦٣).

(٣) ينظر: حاشية ابن عابدين (٥/ ١٩٧)، الدر المختار: (٣/ ٦٠١)، بداية المجتهد: (١/ ٨٠)، القوانين الفقهية، ص(١٥٥)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٠) المغني: (٨/ ٥٨٠).

(٤) ينظر: البناية على الهداية: (١/ ٣٧٧)، البحر الرائق: (١/ ١١٢)، حاشية ابن عابدين: (١/ ٢٠٦)، حاشية الدسوقي: (١/ ٤٦)، الخرشي على خليل: (١/ ٨٩)، المجموع: (١/ ٢٣٠)، روضة الطالبين: (١/ ٤٣)، المبدع: (١/ ٨٦)، الإنصاف: (١/ ٩٣).

على أنه لا حياة فيه، وما لا تحله الحياة لا يموت، إذ لو كان فيه حياة لنجس بفصله من الحيوان حال الحياة[1].

نوقش: أن الشعر فيه حياة، بدليل أنه إذا مات الحيوان فإنه لا ينمو.

الدليل الرابع: أن هذه الأشياء ليست بميتة، لأن الميتة من الحيوان هي «اسم لما زالت حياته بغير الذكاة الشرعية» ولا حياة في هذه الأشياء فلا تكون ميتة[2].

نوقش: أن قول الله عز وجل: ﴿حُرِّمَتۡ عَلَيۡكُمُ ٱلۡمَيۡتَةُ﴾ عام لجميع أجزاء الميتة، فالقرن والظلف والشعر ميتة، فالميتة «اسم لما فارقته الروح» فيشمل جميع أجزائها[3].

أجيب عنه: أن حياة الشعر تشبه حياة الزرع فلا يحلها الموت[4].

الدليل الخامس: أن نجاسة الميتات ليست لأعيانها، بل لما فيها من الدماء السائلة والرطوبات النجسة ولا توجد في هذه الأجزاء[5].

نوقش: أن العظم ونحوه قد توجد فيه هذه الرطوبات النجسة وبالتالي فهو نجس[6].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم الحنابلة والمالكية على نجاسة عظم الميتة وما في معناها من القرن والسن والظلف دون غيره من الشعر والصوف والوبر بما يأتي:

---

(١) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٦٨)، الشرح الكبير: (١/ ٢٨).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦٣)، المغني مع الشرح: (١/ ٢٧)، الفروع: (١/ ١١٠).

(٣) ينظر: المجموع: (١/ ٢٩٧).

(٤) المغني مع الشرح: (١/ ٢٧)، الفروع (١/ ١١٠).

(٥) ينظر بدائع الصنائع: (١/ ٦٣).

(٦) ينظر: بدائع الصنائع، (١/ ٦٣)، المجموع: (١/ ٢٩٦).

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾[(١)].

قال النووي رحمه الله بعد أن ساق هذه الآية: «وهو عام للشعر وغيره.. فإن الميتة اسم لما فارقته الروح بجميع أجزائه»[(٢)].

نوقش هذا الاستدلال بهذه الآية: قال العيني: «الميتة عبارة عما فارقته الحياة بلا ذكاة، وهذه الأشياء لا حياة فيها، فالمراد من الآية حرمة الكل، فلا يلزم من ذلك حرمة الانتفاع»[(٣)].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿قَالَ مَن يُحْيِ الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ﴾[(٤)].

وجه الدلالة: أن قوله: ﴿يُحْيِ﴾ ظاهر في أن العظم تحله الحياة[(٥)].

نوقش هذا الاستدلال بهذه الآية من وجهين:

١- أن المراد من الحياة في قوله: ﴿يُحْيِ﴾ ليس الحياة الحقيقية، وإنما كقوله سبحانه: ﴿وَيُحْيِ الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا﴾[(٦)].

٢- حمل الآية على أن المراد بها أصحاب العظام، وأن ذلك في الآخرة، ولا يبعد أن يجعل الله في الآخرة للعظام حياة، فأحوال الآخرة تختلف عن أحوال الدنيا[(٧)].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) المجموع: (١/ ٢٣٦).

(٣) البناية: (١/ ٣٨١).

(٤) سورة يس، الآية (٧٨).

(٥) ينظر: فتح الباري: (١/ ٣٤٣).

(٦) سورة الروم، الآية (١٩).

(٧) البناية على الهداية: (١/ ٣٨١).

أجيب عنه: أن حمل بعضهم الآية على أن المراد أصحاب العظام، ضعيف، ضعفه ابن القيم حيث قال: «ولا يصح حمل الآية على حذف مضاف، لوجهين:

أحدهما: أنه تقدير مالا دليل عليه فلا سبيل إليه.

الثاني: أن هذا التقدير يستلزم الإضراب عن جواب السائل، الذي استشكل حياة العظام، فإن أبي بن خلف أخذ عظماً بالياً ثم جاء به إلى النبي ﷺ ففته في يده وقال: يا محمد: أترى الله يحيى هذا بعد ما رمّ؟ فقال رسول الله ﷺ: **(نعم ويبعثك ويدخلك النار)**»[١].

الدليل الثالث: حلول الحياة في العظام وما في معناها، وانحصار الفضلات النجسة فيها بعد الموت فتكون نجسة[٢]، والدليل على حلول الحياة فيه أنه يحس ويتألم، وأن الضرس يلحقه الألم وهذا دليل الحياة، وما تحله الحياة ينجس بالموت[٣].

أما بالنسبة للشعر وما في معناه من الصوف والوبر والريش، فقد استدلوا على طهارته بما يأتي:

١ - قول الله تعالى: ﴿وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَآ أَثَٰثًا وَمَتَٰعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾[٤].

---

(١) أخرجه الحاكم في تفسير سورة يس (٣٦٠٦/ ٢) بأتم منه، من حديث ابن عباس مرفوعاً، وصححه على شرط الشيخين، وأقره الذهبي في التلخيص، وذكره السيوطي في " الدر المنثور ": (٥/ ٢٦٩)، وعزاه لسعيد بن منصور وابن المنذر، والبيهقي في كتابه " البعث " وأورده الواحدي في أسباب النزول، ص:(٣٧٩)، ينظر: زاد المعاد: (٥/ ٥٦٥).

(٢) ينظر: الذخيرة / للقرافي: (١/ ١٧٥).

(٣) ينظر: المغني: (١/ ٦٠)، المبدع: (١/ ٨٧).

(٤) سورة النحل، الآية (٨٠).

وجه الدلالة من الآية: أن الآية جاءت في معرض الامتنان والله - سبحانه - لا يمتن بالنجاسات، فدل على أن شعر الميتة يخرج من التحريم[١].

نوقش الاستدلال بهذه الآية: قال النووي: «إنها محمولة على شعر المأكول إذا ذُكي أو أخذ في حياته، كما هو المعهود، وأجاب الماوردي بجواب آخر أن من للتبعيض والمراد بالبعض الطاهر»[٢].

٢- ما روي عنه ﷺ أنه قال: (**لا بأس بمسك الميتة إذا دُبغ، وشعرها إذا غسل**.

وجه الدلالة: في الحديث دلالة على طهارة شعر الميتة وجواز استعماله.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: قال ابن قدامة بعد سوقه الحديث: «رواه الدار قطني وقال: لم يأت به إلا يوسف ابن السفر وهو ضعيف»[٣].

٣- أن الشعر والصوف وما في معناهما، لا تحله الحياة بدليل أن الحيوان لا يحس بقطعه، وبدليل أنه طاهر إذا جزّ حال الحياة، ولو كانت الحياة تحله لنجس بالانفصال لحديث: (**ما أبين من الحي فهو ميت**)، وأما النماء وحده فليس دليلاً، فإن الحشيش ينمو ولا ينجس بالقطع[٤].

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم الشافعية على نجاسة جميع أجزاء الميتة بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾[٥].

---

(١) ينظر: المبدع: (١/ ٨٨).

(٢) ينظر المجموع: (١/ ٢٣٧).

(٣) المغني: (١/ ٦١).

(٤) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ١٦٨)، المغني: (١/ ٦٦)، شرح العمدة: (١/ ١٢٢).

(٥) سورة المائدة، الآية (٣).

وجه الدلالة: قال النووي بعد سوقه الآية: «وهو عام للشعر وغيره... فإن الميتة اسم لما فارقته الروح بجميع أجزائه»[1].

نوقش: قال العييني: «الميتة هي ما فارقتها الحياة بلا ذكاة، وهذه الأشياء لا حياة فيها، والمراد من الآية حرمة الأكل، فلا يلزم من ذلك حرمة الانتفاع»[2].

أجيب عنه: بعدم التسليم بأن هذه الأجزاء لا حياة فيها، بل فيها حياة بدليل أنها يلحقها الألم، فالضرس والعظم يلحقهما الألم، وتنمو كذلك، وما كان هذه صفته تلحقه الحياة وبالتالي ينجس بالموت[3].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿قَالَ مَن يُحْيِ ٱلْعِظَٰمَ وَهِىَ رَمِيمٌ﴾[4].

وقد تقدم وجه الدلالة منه مع مناقشته[5].

الدليل الثالث: حديث ابن عباس: قال ﷺ: **(هلا أخذتم إهابها فدبغموه فانتفعتم به)**[6].

وجه الدلالة: قال النووي معقباً على هذا الدليل: «والغالب أن الشاة لا تخلو من شعر وصوف ولم يذكر لهم طهارته والانتفاع به في الحال، ولو كان طاهراً لبينه»[7].

---

(١) المجموع: (١/ ٢٣٦).

(٢) البناية على الهداية (١/ ٣٨١).

(٣) ينظر:المغني: (١/ ٦٠)، المبدع: (١/ ٨٧).

(٤) سورة يس، الآية (٧٨).

(٥) سبق بيان وجه الدلالة مع مناقشته، ينظر ص(٤٠٧) من هذا الكتاب.

(٦) سبق تخريجه، ينظر ص(٤٠٤) من هذا الكتاب.

(٧) المجموع: (١/ ٢٩٧).

نوقش: قال النووي: «وفي الاستدلال بهذا نظر»[١] أي ضعيف الدلالة على نجاسة بقية أجزاء الميتة.

أجيب عنه: أجاب ابن القيم عن وجه الدلالة من هذا الحديث حيث قال: «وأما حديث الشاة الميتة، وقوله: (**ألا انتفعم بإهابها**)، ولم يتعرض لبقية أجزائها فعنه ثلاثة أجوبة:

أحدها: أنه أطلق الانتفاع بالإهاب ولم يأمرهم بإزالة ما عليه من الشعر، مع أنه لا بد فيه من شعر وهو عليه الصلاة والسلام - لم يقيد الإهاب المنتفع به بوجه دون وجه، فدل على أن الانتفاع بجميع أجزائه مما يخلو من الشعر.

الثاني: أنه عليه الصلاة والسلام أرشدهم إلى الانتفاع بالشعر في الحديث نفسه حيث يقول: (**إنما حرم من الميتة أكلها أو لحمها**).

الثالث: أن الشعر ليس من الميتة ليتعرض له في الحديث لأنه لا يحله الموت»[٢].

وقال شيخ الإسلام مدللاً على خروج الشعر وما في معناه من عموم آية: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾: «...وهذا الأعيان لا تدخل فيها حرم الله لا لفظاً ولا معنى، أما اللفظ فلأن قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾ لا يدخل فيها الشعر وما أشبهه ؛ ذلك لأن الميت ضد الحي، والحياة نوعان: حياة حيوان، وحياة نبات، فحياة الحيوان خاصتها الحس والحركة الإرادية، وحياة النبات خاصتها النمو والاغتذاء، وقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾ إنما هو بما فارقته الحياة الحيوانية دون النباتية، فإن الشجر والزرع إذا يبس لم ينجس باتفاق المسلمين. قال الله تعالى: ﴿وَيُحْيِ ٱلْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا﴾[٣]، فموت الأرض لا

---

(١) المجموع: (١/ ٢٩٧)

(٢) زاد المعاد: (٤/ ٤٦٩).

(٣) سورة الروم، الآية (١٩).

يوجب نجاستها باتفاق المسلمين، وإنما الميتة المحرمة ما فارقها الحس والحركة الإرادية، وإذا كان كذلك فالشعر حياته من جنس حياة النبات لا من جنس حياة الحيوان، فإنه ينمو ويتغذى ويطول كالزرع، وليس فيه حس ولا يتحرك بإرادته، فلا تحله الحياة الحيوانية، حتى يموت بمفارقتها، فلا وجه لتنجيسه[١].

أجيب عنه: بأن الله عز وجل، قد ذكر لفظة الموت والحياة لأمور لا تحلها الحياة الحيوانية، وهذا ليس دليلاً على أن الشعر والعظام خارجة عن تحريم الميتة، لأن هذه الأجزاء تتغذى بنفس الغذاء الذي ينمو منه اللحم، ومعلوم أن الشعر لا ينمو إلا إذا كان الحيوان حياً، ويموت بموت الحيوان، فقياس الشعر على النبات والزرع قياس مع الفارق، وذلك لأن الزرع يمكن أن يموت بعد اكتمال نموه مع توفر العناصر الغذائية في الأرض بخلاف الشعر والعظم وما في معناها[٢].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يتبين والله اعلم أن القول الراجح هو القول الثالث القائل بنجاسة جميع أجزاء الميتة، لقوة أدلته، وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها في الجملة.

وبعد بيان حكم أجزاء الميتة من حيث الطهارة والنجاسة، وترجيح القول بنجاسة جميع أجزاء الميتة، يتبقى بيان حكم روث الحيوان، وذلك لدخوله في تكوين مركزات الدجاج وعلائق الأغنام ونحوها من مواد التغذية الحيوانية، ولمعرفة الحكم الشرعي في هذه المواد والتي اختلط بها أو دخل في تكوينها روث الحيوانات يحسن تحرير محل النزاع في روث الحيوان:

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٩٧ – ٩٨).

(٢) ينظر: أحكام النجاسات / صلاحين: (٢/ ١٨٢).

* اتفق الفقهاء على أن روث ما لا يؤكل لحمه من الحيوان نجس كروث الخنزير ونحوه[(١)].

* واختلفوا في روث ما يؤكل لحمه من الحيوان، وسبب اختلافهم أمران:

١- اختلافهم في مفهوم الإباحة الواردة في الصلاة في مرابض الغنم، وإباحته ﷺ للعرنيين شرب أبوال الإبل وألبانها.

٢- اختلافهم في قياس بول وروث سائر الحيوان على بول وعذرة الإنسان.

فمن فهم من حديث إباحة الصلاة في مرابض الغنم طهارة أبوالها وأرواثها، وفهم من حديث إباحة بول الإبل للعرنيين طهارة أبوالها، وفرق بين الإنسان وبهيمة الأنعام، فلم يقس بهيمة الأنعام على الإنسان، لكون فضلة الإنسان مستقذرة، وفضلتي بهيمة الأنعام ليست كذلك، قال بطهارة بول وروث كل حيوان من مأكول اللحم.

ومن لم يفهم من إباحة الصلاة في مرابض الغنم طهارة أرواثها وأبوالها، وجعل إباحته للعرنيين أبوال الإبل للتداوي فقط وقاس سائر الحيوان على الإنسان قال بنجاسة بول وروث كل حيوان[(٢)].

وبعد معرفة سبب الخلاف، ننتقل لذكر أقوال العلماء في المسألة وقد اختلف العلماء في روث ما يؤكل لحمه من الحيوان على ثلاثة أقوال:

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦١)، البحر الرائق: (١/ ٢٣٩)، حاشية ابن عابدين: (١١/ ٢١٠) الذخيرة: (١/ ١٧٧)، شرح الخرشي على مختصر خليل: (١/ ٨٥)، القوانين الفقهية، ص(٢٧)، المجموع: (٢/ ٥١٧)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٤)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٢)، الإنصاف: (١/ ٣٣٩).

(٢) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٧٠).

القول الأول: أن روث الحيوانات كله طاهر، وسواء كان مأكول اللحم، أو غيره وهو قول داود الظاهري[١].

القول الثاني: أن روث الحيوانات كله نجس، سواء أكانت من مأكول اللحم أو غيره، وهو قول الحنفية[٢]، والمالكية في غير المشهور[٣]، والمذهب عند الشافعية[٤]، ورواية عند الحنابلة[٥].

القول الثالث: أن روث كل حيوان يتبع الحيوان في الحل والحرمة، فروث الحيوان المحرم الأكل نجس، وروث الحيوان الحلال الأكل طاهر، وهو قول زفر من الحنفية[٦]، والمالكية في المشهور عندهم[٧] ووجه عند الشافعية[٨]، وهو المذهب عند الحنابلة[٩].

---

(١) ينظر: المحلى: (١/ ٦٩).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع، (١/ ٨٠)، البحر الرائق: (١/ ٢٣٩)، حاشية ابن عابدين (١/ ٢١١).

(٣) ينظر: الذخيرة / للقرافي: (١/ ١٨٣)، شرح الخرشي على خليل: (١/ ٨٥)، القوانين الفقهية، ص(٣٤).

(٤) ينظر: المجموع: (٢/ ٥٥٦)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٤)، مغني المحتاج: (١/ ٨٩)، الوسيط: (١/ ١٥٢).

(٥) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١/ ١٥١)، المبدع: (١/ ٢٥٤)، الإنصاف: (١/ ٣٣٩).

(٦) ينظر: تحفة الفقهاء، ص(٢٩)، الهداية شرح البداية، (١/ ٣٢).

(٧) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٧٠)، الذخيرة: (١/ ١٧٧)، الشرح الكبير للدردير : (١/ ٥١)، القوانين الفقهية، ص(٣٤)، أسهل المدارك: (١/ ٦٠).

(٨) قال النووي في التنقيح في شرح الوسيط عند قول الإمام الغزالي رحمه الله: «البول والعذرة نجس»، قال: «فهو كما قال، والمراد روث كل الحيوانات، المأكول وغيره، ولنا وجه حكاه جماعة: أن بول ما يؤكل لحمه وروثه طاهران، وهو قول أبي سعيد الاصطخري، واختاره الروياني، والمشهور نجاستها»، واختاره ابن خزيمة من الشافعية، ينظر: التنقيح " شرح الوسيط بهامشه: (١/ ١٥٢) المجموع: (٢/ ٥٥٦)، وصحيح ابن خزيمة: (١/ ٦٠).

(٩) ينظر: الكافي لابن قدامة: (١/ ١٠٨)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٢)، المبدع: (١/ ٣٣٨)، الفروع: (١:٣١٨)، الإنصاف: (١/ ٣٣٩).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن روث الحيوانات كلها طاهر وهم الظاهرية بما يأتي:

الدليل الأول: حديث أنس بن مالك أن قوماً من عكل وعرينه قدموا على رسول الله ﷺ وتكلموا بالإسلام، فقالوا: (يا رسول الله إنا كنا أهل ضرع، ولم نكن أهل ريف، واستوخموا المدينة، فأمر لهم رسول الله ﷺ بذود وراعٍ، وأمرهم أن يخرجوا فيها فيشربوا من أبوالها وألبانها)(١).

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أمر العرنيين، بشرب أبوال الإبل، ولو كانت نجسة لما أمرهم بشربها، ويقاس الروث على البول بجامع أن كلاً منهما مشتركين في مقرهما وهو المعدة وممرهما وهو السبيلان، فلا فرق بين بول الحيوان وروثه(٢).

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: أن هذا الحديث حمله ابن حزم ومن معه على التداوي، والتداوي ضرورة، وقد أباح الله المحرمات للضرورة، قال الله تعالى: ﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا ٱضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ﴾(٣).

أجيب عنه: بأن الحمل على التداوي محل نظر، لقوله عليه الصلاة والسلام: **(إن الله لم يجعل شفاء أمتي فيما حرم عليها)**(٤).

---

(١) أخرجه البخاري- كتاب الوضوء – باب أبوال الإبل والدواب والغنم ومرابضها: (١/ ٦٤)، برقم: (٢٣٤)، أخرجه مسلم، كتاب القسامة، باب حكم المحاربين والمرتدين، (٥ / ١٩٣) برقم (١٦٧١).

(٢) ينظر: المحلى: (١/ ٦٩).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١١٩).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الأشربة – باب شرب الحلواء بالعسل: (٦/ ٢٤٨).

الدليل الثاني: حديث أنس: (أن رسول الله ﷺ كان يصلي في مرابض الغنم قبل أن يبنى المسجد)[١].

وجه الدلالة: أن الحديث صريح في أن النبي ﷺ كان يصلي في مرابض الغنم، وهي لا تخلو من أرواثها، فلو كانت نجسة لما جازت الصلاة فيها.

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: أن هذا كان في أول الهجرة قبل بناء المساجد وقبل ورود الأخبار باجتناب كل نجس، فالعلة في الأمر بالصلاة في مبارك الغنم ليست الطهارة، فليس في هذا الحديث دلالة على طهارة أرواث الغنم[٢].

* أن الشافعي رحمه الله حمل هذا الأمر على الصلاة في مكان لا بعر فيه ولا بول، ونص على أن الصلاة في مكان فيه بعر غير صحيحة[٣].

أجيب عنه: أن هذا بعيد، حيث أنه من المعلوم لدى الصحابة عدم جواز الصلاة في مكان نجس، فيكون أمره عليه الصلاة والسلام بالصلاة في مراح الغنم، خال من الفائدة على هذا التقدير[٤].

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الصلاة – باب الصلاة في مرابض الغنم، برقم: (٢٩)، ومسلم في المساجد باب ابتناء مسجد النبي ﷺ برقم: (٥٢٤)، والترمذي – كتاب الطهارة – باب ما جاء في الصلاة في مرابض الغنم ومعاطن الإبل: (١/ ٢٢٧)، بدون جملة: (قبل أن يبنى المسجد)، وأبوداود – كتاب الصلاة – باب النهي عن الصلاة في مبارك الإبل: (١/ ٣٣١)، ابن حبان – كتاب الصلاة – باب الصلاة في مرابض الغنم: (١/ ١٢٢).

(٢) ينظر المحلى: (١/ ١٧٢).

(٣) ينظر: الأم (١/ ٩٢).

(٤) ينظر: المحلى: (١/ ١٧٢).

الدليل الثالث: حديث عبدالله بن مسعود: أن النبي ﷺ كان يصلي عند البيت، وملأ من قريش جلوس، وقد نحروا جزوراً لهم، فقال بعضهم: أيكم يأخذ هذا الفرث بدمه فيضعه إذا سجد على ظهره؟ قال عبدالله: فانبعث أشقاها فأخذ الفرث، فأمهله، فلما خر ساجداً وضعه على ظهره، فأخبرت فاطمة بنت رسول الله ﷺ وهي جارية، فجاءت تسعى فأخذته من ظهره، فلما فرغ من صلاته قال: (**اللهم عليك بقريش..**) الحديث[1].

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي ﷺ لم يقطع الصلاة وإنما أتمها، ولو كان السلى الملقى نجساً لقطع النبي عليه الصلاة والسلام الصلاة حتى لا يصلي جزءاً متلبساً بنجاسة.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث من وجهين:

الأول: أنه كان في سلى الجزور فرث ودم، فلئن كان الفرث طاهراً، لا يكون الدم كذلك فهو نجس.

الثاني: إن هذا الفعل كان في بداية الدعوة الإسلامية ومعلوم أن الأمر باجتناب النجاسات لم يكن قد شُرع بعد[2].

أجيب عنه: بأن في الوجهين نظر:

أما الأول: وهو أن الفرث والدم كانا في سلى الجزور، فيمكن الرد عليه بأن الدم لم يحكم عليه بالتنجيس في تلك الفترة ؛ فإن نجاسة الدم استفيد من تحريمه، والحكم بنجاسته في سورة الأنعام والمائدة وغيرهما، وهناك احتمال لأن يكون فعل عقبة بن أبي معيط قبل تحريم الدم والحكم بنجاسته.

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الوضوء– باب إذا ألقي على ظهر المصلي قذر أو جيفة لا تفسد عليه صلاته: (١/ ٦٥).

(٢) ينظر: المحلى: (١/ ١٧١).

وأما الوجه الثاني: فإنه قد أمر بتطهير الثياب في سورة المدثر، وهي من أوائل السور المكية نزولاً، إذا قلنا أن الأمر بالتطهير تطهير حقيقي لا مجازي وهو أرجح الأقوال[١]، فهذا الدليل تطرق إليه الاحتمال، فيسقط به الاستدلال.

الدليل الرابع: استدلوا ببعض الآثار منها: (أن أبا موسى الأشعري، صلى على مكان فيه سرجين) وفي لفظ آخر: (روث الدواب) وفي لفظ: (والصحراء أمامه) وقال: (هنا وهناك سواء)[٢]. وعن إبراهيم النخعي أنه سئل عن السرجين يصيب خف الإنسان أو نعله أو قدمه، قال: (لا بأس)[٣].

وجه الدلالة من هذه الآثار: أن هذه الآثار تدل على طهارة الأرواث كلها من جميع الحيوانات[٤].

نوقش الاستدلال بهذه الآثار: إن أثر أبوموسى الأشعري لا يدل إلا على طهارة روث ما يؤكل لحمه، والآثار كلها لا تخرج عن كونها أقوال صحابة أو تابعين، وهي بعمومها لا تقوى على معارضة الأدلة الصحيحة في نجاسة الأرواث.

الدليل الخامس: استدلوا بقاعدة الأصل في الأشياء الطهارة، ولا يعدل عن هذا الأصل إلى غيره إلا بدليل من نص أو إجماع، ولا نص ولا إجماع، في هذا فتبقى على قضية الأصل[٥].

---

(١) ينظر: المرجع السابق: (١/ ١٧٢).

(٢) أخرجه عبدالرزاق في مصنفه -أبواب المساجد- باب الصلاة في مراح الدواب بالرقم (١٦٠٦)، وأورده البخاري تعليقاً في الصحيح -كتاب الوضوء- باب أبوال الإبل والغنم: (١/ ٣٣٥)، قال ابن حجر: «هذا الأثر وصله أبونعيم شيخ البخاري في كتاب الصلاة»، ينظر: فتح الباري: (١/ ٣٣٧).

(٣) المحلى: (١/ ١٧٤).

(٤) المرجع السابق، (١/ ١٧٥).

(٥) المرجع السابق، (١/ ١٧٦).

نوقش: أن هذه القاعدة قد خرج منها بول الإنسان وعذرته لأدلة دالة على نجاسته، فكما خرج منها بول الإنسان وعذرته، يخرج منها أرواث الحيوانات للأدلة الدالة على نجاستها[1].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بنجاسة روث كل حيوان مطلقاً بأدلة من الكتاب والسنة، نذكر منها ما يلي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[2].

وجه الدلالة: أن الأرواث كلها خبيثة مستقذرة، بل هي في أسفل درجات الاستخباث، وتستقذرها النفوس، فتدخل في هذا العموم[3].

نوقش من وجهين:

١ - أنه ليس من لازم الخبث في عين ما الحكم بنجاستها، صحيح أن من لازم الخبث الحكم بالتحريم ؛ ولكن التحريم لا يستلزم النجاسة، ويدل على أن الخبث ليس من لازمه النجاسة، استعمال القرآن الكريم لهذا اللفظ في غير الحكم بالنجاسة، قال تعالى: ﴿ٱلْخَبِيثَٰتُ لِلْخَبِيثِينَ﴾[4]. ومعلوم أن الخبث في هذه الآية ليس النجاسة قطعاً، فقد نعت الله عصاة المؤمنين بالخبث وهذا لا يستلزم النجاسة.

---

(١) المحلى، ص(١/ ١٧٧)

(٢) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٣) ينظر: المجموع (٢/ ٥٥٦)، مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٤٧).

(٤) سورة النور، الآية (٢٦).

٢- بعدم التسليم أن روث ما يؤكل لحمه خبيث، بدليل أمره ﷺ العرنيين بشرب أبوال الإبل، ولو سلمنا جدلاً أن الاستخباث آية النجاسة، فإن بول وروث ما يؤكل لحمه لا يدخل في عموم الآية، لما ورد من أدلة في استثنائه[١].

الدليل الثاني: ﴿نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِۦ مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّـٰرِبِينَ﴾[٢].

وجه الدلالة: أن الله تعالى امتن على عباده بإخراج اللبن من بين الفرث والدم واللبن طاهر فدل على نجاستهما.

نوقش: أن في الآية احتمالات كثيرة منها إخراج المأكول المغذي بين ما لا يؤكل وهما الفرث والدم، وإخراج النظيف وهو اللبن بين مستقذرين وهما الفرث والدم، وهذا يدل على قدرة الله عز وجل، فقصرهما في جانب واحد وهو الطهارة والنجاسة تحكم بلا دليل[٣].

الدليل الثالث: ما روي عن عبدالله بن مسعود، أن رسول الله ﷺ أمره أن يأتيه بثلاثة أحجار ليستجمر بها فأتاه بحجرين وروثة فأخذ الحجرين وألقى الروثة وقال: (إنها ركس)[٤].

وجه الاستدلال من الحديث وجهين:

أحدهما: أن رسول الله ﷺ امتنع عن أخذ الروثة مع الحاجة إليها، وأنه لم يستعملها حتى في إزالة النجو، فدل ذلك على نجاستها، وأن الروث كله نجس.

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٤٧).

(٢) سورة النحل، الآية (٦٦).

(٣) بدائع الصنائع: (١/ ٨١).

(٤) أخرجه البخاري، كتاب الوضوء، باب لا يستنجى بروث: (١/ ٤٧).

ثانيهما: وهو الأقوى أنه قال: (إنها ركس)، والركس النجس[١].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث من ثلاثة أوجه:

(أ) المنازعة في إطلاق اسم الروث على فضلات البهائم كلها، فقد نقل أهل اللغة كصاحب المحكم وغيره أنها مختصة بذي الحافر[٢] وروي أنها مختصة بفضلة الحمار والبغل، وقد فرق بعض الفقهاء بين الفضلات فقالوا: العذرة للإنسان، والروثة للبغال والخيل والحمير، والخثي للبقر، والبعر للغنم والإبل، والذرق للطيور، وبناءً على ذلك فالروثة لا تعمم على فضلات الحيوانات كلها[٣].

(ب) ورد في بعض ألفاظ الحديث ما يفيد أنها روثة حمار، وهي رواية: (فأتيته بحجرين وروثة، وهي روثة حمار...) الحديث[٤].

(جـ) عدم التسليم بأن قوله في الحديث: (إنها ركس) دليل على النجاسة، قال ابن تيمية: «.. مع أن لفظ الركس لا يدل على النجاسة لأن الركس هو المركوس أي المردود، وهو معنى الرجيع، ومعلوم أن الاستنجاء بالرجيع لا يجوز بحال، أما لنجاسته، وإما لكونه علف دواب إخواننا من الجن»[٥].

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦٢) المدونة: (١/ ٤١)، مغني المحتاج: (١/ ٦٨)؛ الإقناع: (١/ ٣٠)، كشاف القناع: (١/ ١٩٣).

(٢) ينظر: المحكم / لابن سيده ص(٢٤٩)، لسان العرب: (٢/ ١٥٦ – ١٥٧)، معجم مقاييس اللغة، ص(٤٢٨).

(٣) ينظر: فقه اللغة وسر العربية / للثعالبي، ص(١٣٢)، لسان العرب: (٧/ ٣٦٥)، العين، للفراهيدي: (٣/ ٩٦).

(٤) ينظر: صحيح ابن خزيمة : (١/ ٣٩).

(٥) ينظر: مجموع الفتاوى / لابن تيمية: (٢١/ ٥٧٨).

ولقد استعمل القرآن لفظ الركس بمعنى الرد في قوله تعالى: ﴿كُلَّ مَا رُدُّوٓاْ إِلَى ٱلۡفِتۡنَةِ أُرۡكِسُواْ فِيهَا﴾[(١)].

أجيب عنه: أن استعمال كلمة (الركس) في الحديث، ليس كما قال ابن تيمية بمعنى الرد، وذلك أن كون الروثة مردودة ورجيع معلوم لدى ابن مسعود فيكون قوله عليه الصلاة والسلام: (إنها ركس) خالياً من الفائدة – على هذا التقدير – ثم إن الرسول ﷺ إنما بعث لبيان الأحكام الشرعية، ولم يبعث ليعلم الناس ما هو معلوم لديهم.

والصحيح أن كلمة ركس في الحديث تدل على النجاسة في الروثة، لكن هذا الحكم لا يعم الأرواث كلها، ويؤيد هذا رواية ابن خزيمة المتقدمة.

الدليل الرابع: القياس على روث غير مأكول اللحم، فيقال: روث من حيوان أشبه غير المأكول ويدل على هذا القياس، المناسبة بين هذا الروث والتحريم فيكون محرماً[(٢)].

نوقش من وجهين:

١ – أنه قياس في مقابلة الآثار المنصوصة وهو قياس فاسد، فقد فرقت السنة بينهما فطهرت روث مأكول اللحم ونجست غيره.

٢ – ما ذكره ابن تيمية بأن مدار القياس على روث مالا يؤكل لحمه، فيمكن منازعتهم في العلة فإنهم قالوا: إن العلة هو كونه روث، فلم لا تكون العلة هي كونه روث ما يؤكل لحمه، وعليه تكون علة النجاسة كونه روث ما لا يؤكل لحمه، وعلة الطهارة كونه روث ما يؤكل لحمه[(٣)].

---

(١) سورة النساء، الآية (٩١).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦١) المجموع: (٢/ ٥٥٠)، كفاية الأخيار: (١/ ٤١).

(٣) ينظر: مجموعة الفتاوى: (٢١/ ٥٥٧ – ٥٥٩).

الدليل الخامس: الاستقذار والاستخباث فإن الروث مستقذر ومستخبث، فناسب إبعاده والحكم عليه بالنجاسة بدليل أن النفوس تعافه[١].

نوقش: أن الاستقذار والاستخباث غير مضطرد، فهناك من المستقذرات والمستخبثات ما هو أشد من روث ما يؤكل لحمه، فإذا كانت هذه المستقذرات والمستخبثات ليست بنجسة، فلأن يكون روث ما يؤكل لحمه ليس نجساً بطريقة الأولى[٢].

الدليل السادس: أن هذا الروث مستحيل في الباطن إلى نتن وفساد وخبث رائحة، وهذه إمارة النجاسة[٣].

قال ابن الهمام مبيناً هذا الوجه: إنما قيد بالنتن والفساد احترازاً عما لا نتن فيه، فإن ما يحيله الطبع نوعان: نوع يحيل الطبع إلى فساد، وهو نجس كالدماء والغائط، والثاني: ما يحيله الطبع إلى صلاح وهو ليس بنجس كالبيضة واللبن وهذا هو القياس الصحيح»[٤].

نوقش: أن الاستحالة إلى نتن وفساد، لا تدل على النجاسة للفرق بين ما يؤكل لحمه، وما لا يؤكل، فإذا فرقنا بين اللحم والعظم.. أفلا نفرق بين روث هذا وروث ذاك ؟[٥].

أجيب عنه: قال القرافي: «وتغير الطاهر في الطاهر، لا ينجسه، كالمتغير في الآنية، وأما المحرم فتختلط به رطوبات الأمعاء وهي محرمة نجسة فينجس الطعام»[٦].

---

(١) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦١).

(٢) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٤٤٨ – ٥٥٧).

(٣) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٦١)، المجموع: (٢/ ٥٥٠).

(٤) شرح فتح القدير: (١/ ٨٨).

(٥) ينظر: الفتاوي: (٢١ / ٥٥٧).

(٦) الذخيرة: (١/ ١٧٨).

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بطهارة روث مأكول اللحم ونجاسة غيره بما يأتي:

الدليل الأول: حديث أنس بن مالك المتقدم ذكره، وفيه: (أنه قدم أناس من عكل أو عرينه فاجتووا المدينة فأمر لهم النبي ﷺ بلقاح، وأن يشربوا من أبوالها وألبانها)(١).

وجه الدلالة: أنه أذن لهم في شرب أبوال الإبل، ولا بد من أن يصيب أفواههم وأيديهم وثيابهم وآنيتهم. فإذا كانت نجسة وجب تطهير أفواههم وأيديهم وثيابهم للصلاة، فيجب بيان ذلك لهم ؛ لأن تأخير البيان في وقت الحاجة لا يجوز(٢)، ولم يأمرهم النبي عليه الصلاة والسلام بشيء من ذلك فدل على أنه غير نجس(٣).

نوقش استدلالهم بهذا الحديث من وجهين:

الأول: أن أمره عليه الصلاة والسلام العرنيين بشرب الأبوال كان في بداية الإسلام بدليل المثلة التي وردت في الحديث من سمل أعينهم إلى غير ذلك، كما أن المثلة قد نسخت بنهيه عليه الصلاة والسلام عن المثلة، فتكون إباحة أبوال الإبل منسوخة كالمثلة.

الثاني: أن عدم أمره عليه الصلاة والسلام العرينين بغسل أفواههم هو لكونهم يعلمون أن أبوال الإبل نجسة، وأنهم كانوا يعلمون وجوب التطهير من النجاسات فلم يأمرهم عليه الصلاة والسلام بذلك اعتماداً على علمهم(٤).

---

(١) تقدم تخريجه، ينظر: ص(٤١٤) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: الإحكام / الآمدي: (١/ ١٥٤).

(٣) ينظر: فتاوى ابن تيمية: (٢١/ ٥٥٨)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٢)، المبدع: (١/ ٣٣٨).

(٤) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٥٩).

أجيب عنه:

الأول: أن هذا الاعتراض ضعيف، لما جاء في صحيح مسلم، أن رسول الله ﷺ سمل أعينهم لأنهم سملوا أعين الرعاء، فيكون فعله عليه الصلاة والسلام بهؤلاء العرنيين قصاصاً وجزاءً لهم على فعلتهم بالرعاة.

الثاني: وهو قولهم أن العرنيين يعلمون أن أبوال الإبل نجسة بما ذكره ابن تيمية بقوله: «ومن قال إنهم كانوا يعلمون أنها نجسة، وأنهم كانوا يعلمون وجوب التطهير من النجاسات، قد أبعد غاية الإبعاد، وأتى بشيء قد يستيقن بطلانه لوجوه:

١ - أن الشريعة أول ما شرعت كانت أخفى على الناس وبعد انتشار الإسلام صارت أظهر، فإذا كنا إلى اليوم لم يستبن لنا نجاستها، بل أكثر الناس على طهارتها، والصحابة على القول بطهارتها.

٢ - أنه لو كان نجساً، فإن وجوب التطهير من النجاسة ليس من الأمور المعروفة لدى بعض الصحابة، فإنه لا يعلمه هؤلاء؛ لكونهم حديثوا العهد بالكفر»[(١)].

الدليل الثاني: حديث جابر أن رسول الله ﷺ سُئل عن الصلاة في مرابض الغنم، فقال: (**صلوا فيها فإنها بركة**)، وسُئل عن الصلاة في مبارك الإبل، فقال: (**لا تصلوا فيها فإنها خلقت من الشياطين**)[(٢)].

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٦١).

(٢) أخرجه أبوداود - كتاب الصلاة - باب النهي عن الصلاة في مبارك الإبل (١/ ٣٣١)، وأخرجه الترمذي مختصراً في أبواب الصلاة - باب ما جاء في الصلاة في مرابض الغنم ومعاطن الإبل، (٢/ ١٨٠) وحديث الترمذي صحيح ينظر: صحيح الجامع الصغير (٣/ ٢٤٦)، قال ابن القيم، قال ابن خزيمة: «لم نر خلافاً بين علماء الحديث أن هذا الخبر صحيح من جهة النقل لعدالة ناقليه»، وقال المنذري: «وكان أحمد بن حنبل، يقول قد صح في هذا الباب حديث البراء بن عازب وحديث جابر هذا»، ينظر: مختصر سنن أبي داود - كتاب الوضوء - باب الوضوء من لحوم الإبل: (١/ ١٣٦).

وجه الدلالة من الحديث من وجهين:

١ - أنه أطلق الإذن في الصلاة ولم يشترط حائلاً يقي من ملامستها، والموضع موضع الحاجة إلى البيان، فلو احتاج لبينة، وترك الاستفصال في حكاية الحال، مع قيام الاحتمال ينزل منزلة العموم في المقال، فأطلق الإذن في الصلاة فيها.

٢ - أنها لو كانت نجسة كعذرة الآدمي، لكانت الصلاة فيه محرمة لكونها مظنة الأخباث والأنجاس، فكونه يسميها بركة ويكون شأنها شأن الكنيف أو قريباً منه فهو جمع بين المتنافيين المتضادين، والرسول ﷺ منزه عن فعل ذلك، فلا يجتمع هذا القول مع الحكم بنجاستها[1].

نوقش: قال النووي: «ليست الكراهة بسبب النجاسة، فإنهما سواء في نجاسة البول والبعر، وإنما سبب كراهة أعطان الإبل، هو ما يخاف من نفارها بخلاف الغنم فإنها ذات سكينة»[2].

وقال ابن حجر: «إن إذنه في الصلاة في مرابض الغنم ثابت عند مسلم من حديث جابر، فليس فيه دلالة على طهارة المرابض، ولكن فيه أيضاً النهي عن الصلاة في معاطن الإبل، فلو اقتضى الإذن الطهارة، لاقتضى النهي التنجيس، ولم يقل أحد بالفرق، فكان المعنى في الإذن والنهي بشيء لا يتعلق بالطهارة والنجاسة، والذي يؤيد أن علة الأمر بالصلاة في مرابض الغنم ليست الطهارة، كما أن علة النهي عن الصلاة في معاطن الإبل ليست النجاسة، أمره عليه الصلاة والسلام بالتوضوء من أكل لحوم الإبل، دون الغنم، مما يدل على أن للإبل روحاً شيطانية وهو ما ورد في الحديث: (وهو إيماء يدل على العلية)،

(١) مجموع الفتاوى: (٥٧٢).

(٢) المجموع: (٣/ ١٦١).

فإن الإيماء مسلك من مسالك العلة، كما هو مقرر في الأصول[١]، وبهذا يتبين أن هذا الدليل لا يدل على ما ذهب إليه القائلون بالطهارة كما رأينا من كلام النووي وابن حجر، بل هو في الحقيقة خارج محل النزاع»[٢].

الدليل الثالث: حديث عبدالله بن مسعود، وإلقاء سلى الجزور على ظهره عليه الصلاة والسلام وهو ساجد بجوار الكعبة[٣].

وجه الدلالة: قال ابن تيمية: «... فهذا أيضاً بين في أن ذلك الفرث والسلى لم يقطع الصلاة، ولا يمكن حمله فيما أرى إلا على أحد وجوه ثلاثة...»[٤] نذكر منها: «إما أن يقال أنه منسوخ، وأعني بالنسخ أن هذا الحكم مرتفع، وإن لم يكن قد ثبت لأنه بخطاب كان بمكة، وهذا ضعيف جداً، لأن النسخ لا يصار إليه إلا بيقين، وإما بالظن فلا يثبت النسخ.

ولم يبق إلا أن يقال: الفرث والسلى ليس بنجس وإنما هو طاهر، لأنه فرث ما يؤكل لحمه، وهو الصحيح لكثرة القائلين به وظهور الدلالة عليه فيوجب تعيينه»[٥].

نوقش من وجهين:

قال ابن تيمية:

الأول: «.. فإن قيل ففيه السلى وقد يكون فيه الدم».

أجيب عنه: قلنا يجوز أن يكون دماً يسيراً، والدم اليسير معفو عن حمله في الصلاة.

---

(١) ينظر: المستصفى / للغزالي (٢/ ١٩٣).

(٢) ينظر: المجموع: (٣/ ١٦١)، فتح الباري: (١/ ٣٤٢).

(٣) تقدم تخريجه ص(٤١٦).

(٤) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٧٥).

(٥) المرجع السابق: (٢١/ ٥٧٦).

الثاني: فإن قيل السلى لحم من ذبيحة المشركين وهي نجسة بالاتفاق.

أجيب عنه: قلنا لا نعلم أنه قد كان حرمت حينئذٍ ذبائح المشركين، بل المقطوع به أنها لم تكن حرمت حينئذٍ فإن الصحابة الذين أسلموا لم ينقل أنهم كانوا ينجسون ذبائح قومهم، وكذلك النبي عليه الصلاة والسلام، لم ينقل عنه أنه كان يجتنب إلا ما ذبح للأصنام..[(١)]».

فدل ذلك على عدم النجاسة.

الدليل الرابع: ما ثبت أنه ﷺ طاف على راحلته في المسجد الحرام وبركها حتى طاف أسبوعاً، وإذنه لأم سلمة أن تطوف راكبة[(٢)].

وجه الدلالة: أن الدابة لا تعقل بحيث تمتنع عن البول في المسجد الحرام وتنجيسه بالروث، فلو كان بولها وروثها نجس لما أدخلها عليه الصلاة والسلام، وأذن في إدخالها لأن في ذلك تلويث وتنجيس له[(٣)].

الدليل الخامس: ما ثبت عنه عليه الصلاة والسلام من نهيه عن الاستجمار بالعظم والبعر، وقال: (**إنه زاد إخوانكم من الجن**)، وفي لفظ: (**فسألوني لهم ولدوابهم فقلت: لكم كل عظم ذكر اسم الله عليه يعود أوفر ما يكون لحماً، وكل بعرة علف لدوابكم**)، ثم قال: (**فلا تستنجوا بهما فإنها زاد إخوانكم من الجن**)[(٤)].

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٧٥).

(٢) أخرجه البخاري بلفظ: (طاف بالبيت وهو على بعير له)، - كتاب الحج - باب المريض يطوف راكباً (٢/ ١٦٦).

(٣) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٧٥)، المبدع: (١/ ٣٣٨).

(٤) أخرجه ابن أبي شيبة - باب ما كره أن يستنجى به ولم يرخص فيه: (١/ ٢٦٩)، أبوعوانه في مسنده، في صفة ما يجب في دخول الخلاء عن جابر: (١/ ٢١٨)، ينظر: جامع الأصول: (٧/ ١٤٥).

وجه الدلالة منه: استدل ابن تيمية بهذا الحديث على طهارة بول وروث ما يؤكل لحمه بالاستنباط فقال: «وجه الدلالة أن النبي عليه الصلاة والسلام نهى أن يستنجى بالعظم والبعر، الذي هو زاد إخواننا من الجن وعلف دوابهم ، ومعلوم أنه إنما نهى عن ذلك لئلا ننجسه عليهم، ولهذا استنبط الفقهاء من هذا أنه لا يجوز الاستنجاء بزاد الإنس.. ومعلوم أنه لو كان البعر في نفسه نجساً لم يكن الاستنجاء به ينجسه، ولم يكن فرق بين البعر والمستنجى به والبول لا يستنجى به وهذا جمع بين ما فرقت السنة بينه، ثم إن البعر لو كان نجساً لم يصلح أن يكون علفاً لقوم مؤمنين.. فلا بد أن يكون طاهراً»[1].

نوقش: أن المنع من الاستجمار بها لكون غائط الإنسان وبوله ينجسان روث الدواب.

أجيب عنه: أن هذا ضعيف لأن طهارة الروث فيها منازعة، فلا يصح أن تكون محل الخلاف دليلاً لأحد الخصمين[2].

الدليل السادس: أن هذه الأعيان كثيرة، وتعم بها بلوى الناس، فلو كانت نجسة لبينها عليه الصلاة والسلام، لا سيما وأن هذه الأعيان من أموال العرب، التي كانوا يخالطونها ويعالجونها، فلو كانت أرواثها نجسة، لبينها عليه الصلاة والسلام، لعظم الحاجة إلى ذلك وتأخير البيان عن وقت الحاجة غير سائغ في حقه، فعلم من هذا أنها مما عفى الله عنه[3].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال والنظر في الأدلة يتبين رجحان القول الثالث والقائل بطهارة روث مأكول اللحم دون غيره لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة الأقوال الأخرى وعدم دلالتها صراحة على ما ذهبوا إليه من تنجيس بول وروث ما يؤكل، إنما ذلك لأن أدلتهم كانت في

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٧٥).

(٢) أحكام النجاسات / لصلاحين، ص(٩٣).

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٧٦).

مجموعها إما أدلة عامة تخصص بالأدلة المخصصة أو أحاديث ثبت ضعف بعضها وأما أقيسة لا تصلح دليلاً فعارضتها النصوص الصريحة.

ثمرة الخلاف:

لأهمية هذه المسألة أطلنا النفس فيها، وذلك لعموم البلوى بها وكثرة الاحتياج إليها وخاصة اعتماد الزراعة على الأنعام من الإبل والبقر والغنم، وقد جرت عادة الناس على بيع السرجين وشرائه والانتفاع به، ولا زالت بعض البلاد الإسلامية تستخدم الحيوانات من أنعام وبقر في حرث الأراضي، ولا يخلو شيء من ذلك من البول والروث.

وبناءً على ترجيح القول بطهارة روث مأكول اللحم، وإذا كان كذلك فلا مانع من الانتفاع به في علف الحيوان من دجاج وغيره بشرط انتفاء الضرر، فإن أغلب الجراثيم والأمراض توجد في المعدة والروث[1] فيراعى ذلك عند التصنيع.

وبعد بيان حكم المواد الغذائية الحيوانية التي تشمل الدم والخنزير والسمك الطافي وأجزاء الميتة من أظلاف وقرون وبيان طهارة السمك الطافي وروث مأكول اللحم دون الدم والخنزير والميتة وأجزائها، والتي ترجح القول فيها بالنجاسة[2]، وبعد بيان ذلك ننتقل لبيان طهارة هذه الأجزاء النجسة من الميتة بالاستحالة، فهل تطهر وهل الاستحالة مطهرة؟

وفيما يأتي ذكر خلاف العلماء في المسألة بعد بيان حقيقة الاستحالة:

حقيقة الاستحالة:

لغة: مشتقة من حال، ولها أكثر من معنى، إذ تأتي بمعنى عدم الإمكان فتأتي بمعنى التغير والتبدل[3] وهو المقصود بالبحث.

---

(١) ينظر: التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٦٧).

(٢) ينظر: ص(٤٠٠) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر: لسان العرب: (١١/ ١٨٦).

قال الفيومي: «استحال الشيء بمعنى تغير عن طبعه ووصفه»[١].

وقال الرازي: «استحال الشيء: انقلب عن حاله»[٢].

أما في اصطلاح الفقهاء: «فلا يبعد استخدامهم لها عن المعنى اللغوي».

قال ابن عابدين: «الاستحالة هي تغير العين النجسة، وانقلاب حقيقتها إلى حقيقة أخرى»[٣].

وقال الحطاب: «هي إزالة جميع صفات العين النجسة، إلى صفات أخرى مخالفة وإزالة اسمها إلى اسم آخر»[٤].

وقال البيجوري: «بأنها انقلاب الشيء من صفة إلى صفة أخرى»[٥].

والملاحظ على تلك الاصطلاحات أنها كلها قريبة من بعضها البعض، وتدور حول معنى واحد وهو التغير التبدل الحاصل للعين بالاستحالة، ثم تعددت طرق التعبير عن ذلك التغير، فهناك من عبر عنه بتبدل صفات العين إلى صفات أخرى تحمل معها اسماً جديداً، وهناك من عبر عنه بانقلاب حقيقة العين - ماهيتها - إلى حقيقة أخرى، وهذه المعاني هي ذات المعاني اللغوية، إذ لا تخرج عنها.

والاستحالة بالمعنى السابق تختلف عن تغير الوصف، الذي لا يترتب عليه ذلك الحكم، كصيرورة اللبن جبناً والطحين خبزاً ونحو ذلك[٦].

---

(١) المصباح المنير: (١/ ١٥٧).

(٢) مختار الصحاح: (١/ ٦٨).

(٣) رد المحتار على الدر المختار: (١، ٣٢٧).

(٤) مواهب الجليل: (١/ ٩٧).

(٥) حاشية البيجوري على شرح متن أبي شجاع: (١/ ٢٠٦).

(٦) ينظر رد المحتار: (١/ ٢١٠).

والاستحالة في المصطلح الفقهي، لا تخرج عن الاتحاد الكيميائي في المصطلح العلمي، ومما مثل به الفقهاء للاستحالة، انقلاب الخمر إلى خل، والحاصل أن الخل لا يتكون من تأكسد الكحول مع الخميرة التي قد تتشكل بفعل اختمار الكحول الموجود في الخمر، ويتم هذا التحول في بيئة هوائية، أو من خلال المواد المضافة للسوائل الكحولية، حتى يتم اتحاد عناصر الفواكه ونحوه إلى حمض الخل[1].

والخل كما هو معروف يختلف في صفاته عن صفات الخمر، من حيث الطعم واللون والرائحة كما أنه يحمل اسماً خاصاً به ليس هو اسم الخمر المستحيل عنها.

وهذا هو معنى الاستحالة في المصطلح العلمي.

حيث عرفها د. الهواري بقوله: «هي كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون»[2].

وعرفها د. أبوالوفاء عبدالآخر: «تحول المادة إلى مادة أخرى لها صفات فيزيائية وكيميائية مختلفة عن المادة الأصلية، وذلك نتيجة للتغيرات الكيميائية في البناء الجزيئي للمادة»[3].

وهذان التعريفان المذكوران، يصبان في معنى واحد وهو أن الاستحالة هي التحول الذي يفقد المادة خصائصها وصفاتها الأصلية، وهي بهذا المعنى تختلف عن مصطلح الخلط الذي تتداخل فيه أجزاء مادة في أجزاء مادة أخرى فيتكون بذلك مخلوط أو مزيج أو محلول، ويظل كل مكون من مكونات الخليط محتفظاً بصفاته وآثاره الطبيعية

(١) ينظر: أسرار العافية / مسلم غازي، ص(١٠١).

(٢) ينظر: استحالة النجاسات، ص(٢).

(٣) ينظر: الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الغذاء والدواء، ص(٢٥).

والكيميائية كما هي دون أن تتغير[١]. أما الصفات الطبيعية التي تطرأ على الخليط من لون أو طعم أو رائحة فهي صفات عارضة، لا تغير من حقيقته، ويمكن فصل مكونات بعضها عن بعض بخلاف الاستحالة[٢].

وبعد بيان حقيقة الاستحالة، ننتقل لبيان حكمها:

حكم الاستحالة:

سبق بيان أن الاستحالة تعني التغير والتحول للعين من حالها التي هي عليها إلى حال آخر يختلف عن الأول حاملاً معه صفات جديدة، واسماً آخر يختص بتلك الصفات، فهل بهذا التغير تصير العين إن كانت نجسة طاهرة في حالها الثاني؟

اختلف الفقهاء في حكم العين المستحيلة عن النجاسة على قولين:

القول الأول: أن المادة النجسة إذا تغيرت حقيقتها وانقلبت عينها إلى مادة أخرى مباينة لها في الاسم والخصائص والصفات فإنها تصبح طاهرة ويزول عنها وصف النجاسة، وهو قول الحنفية في المعتمد من مذهبهم[٣]، والمالكية في المعتمد أيضاً[٤]، وقول لبعض

---

(١) ينظر: إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة بالمحرمات والنجاسات / د. يحيى خواجي، ص٥-٦).

(٢) ينظر: الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة، د.عبدالفتاح إدريس، ص(١٤).

(٣) ينظر: البناية: (١/ ٧٥٥)، البحر الرائق: (١/ ٢٣٩)، بدائع الصنائع: (١/ ٨٥)، فتح القدير: (١/ ١٧٦)، رد المحتار: (١/ ٣٢٧)، حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح: (١٠/ ١٠٦).

(٤) ينظر: الذخيرة: (١٥٨) حاشية الدسوقي: (١/ ٥٧)، شرح الحطاب على مختصر خليل: (١/ ١٩٧)، شرح الخرشي: (١/ ٨٨)، الشرح الصغير / للدردير: (١/ ٤٨)، القوانين الفقهية، ص(٣٤).

الشافعية[١]، ورواية في المذهب الحنبلي[٢]، وإليه ذهب شيخ الإسلام ابن تيمية[٣]، وتلميذه ابن القيم[٤]، وهو مذهب الظاهرية[٥].

قال ابن عابدين تعليقاً على قول (الدر المختار) بطهارة الخنزير إذا وضع في مملحة فانقلب ملحاً: «وهو المختار، لأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتنتفي الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها، فكيف بالكل، فإن الملح غير العظم واللحم فإذا صار ملحاً ترتب حكم الملح، ونظيره في الشرع النطفة نجسة، وتصير علقة وهي نجسة، وتصير مضغة فتطهر.. فعرفنا أن استحالة العين تستبع زوال الوصف المرتب عليها»[٦].

وعد ابن نجيم في (البحر) ما يقع به تطهير النجاسة إلى أن قال: «والسابع: انقلاب العين.. فإن كان في غير الخمر كالخنزير والميتة تقع في المملحة فتصير ملحاً فتؤكل.. تطهر عند محمد خلافاً لأبي يوسف»[٧].

وجاء في الروضة الندية: «والاستحالة مطهرة، فإذا استحال الشيء إلى شيء آخر، حتى كان ذلك الشيء الآخر مخالفاً للشيء الأول لوناً وطعماً وريحاً فقدْ فقَدَ الوصف الذي وقع

---

(١) ينظر: المجموع: (٢/ ٥٧٩) مغني المحتاج، تحفة المحتاج: (١/ ٣٠٣)، حاشية قليوبي وعميرة على شرح المنهاج: (١/ ٧٢)، حواشي الشرواني: (١/ ٣٠٣)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٣٠)، السيل الجرار/ للشوكاني: (١/ ٥٢).

(٢) ينظر المغني: (١٠/ ٣٤٣)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٥)، كشاف القناع: (١/ ٢١٤)، الفروع، (١/ ٢٠٩)، المبدع: (١/ ٣٢١)، الإنصاف: (١/ ٣٢٠).

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٧١).

(٤) ينظر: إعلام الموقعين: (١/ ٣٩٤).

(٥) ينظر: المحلى: (١/ ١٦٦).

(٦) ينظر: رد المحتار: (١/ ٢١٧).

(٧) البحر الرائق شرح كنز الدقائق: (١/ ٢٣٩).

الحكم في الشارع بالنجاسة عليه وهذا هو الحق»[١].

وجاء في البحر: «لو أحرق موضع الدم من رأس الشاة طُهر.. »[٢].

ومما جاء في مذهب المالكية، ما قال ابن العربي: «اختلف العلماء في كل ما يتولد عن النجاسة من أعيان المأكولات، هل يحكم له بالطهارة أم بالنجاسة ؟ فمن حكم بنجاسته تعلق بأنه متولد من عين على صفة، فحكم لها بصفتها، ومعتمدي فإني لا أراه إلا طاهراً وأن تلك العين النجسة، قد ذهبت صفاتها وتغيرت هيئاتها، وإنما هي صفات أخرى، فليس الحكم بأي صفة كالحكم على أخرى تغايرها في الصفات»[٣].

وقال الشنقيطي: «اختلف: هل انقلاب أعراض النجاسة له تأثير في الأحكام أو لا يؤثر في ذلك فيها، كما في الخمر إذا تخللت.. والقول الذي اختار أن يكون فيه تفصيل بين ما استحال إلى صلاح فهو طاهر كاللبن..، وما استحال إلى فساد فهو نجس كالروث، وهذا هو أحق الأقوال بالصحة»[٤].

ويتبين من هذه النصوص السابقة أن المالكية يقولون بطهارة العين النجسة بالاستحالة.

كذلك قال الشافعية، قال الشوكاني: «إذا استحال ما هو محكوم بنجاسته إلى شيء غير الشيء الذي كان محكوماً عليه بالنجاسة، كالخمر يستحيل خلاً، فقد ذهب ما كان محكوماً بنجاسته، ولم يبق اسمه ولا صفته التي وقع الحكم لأجلها وصار كأنه شيء آخر وله حكم آخر»[٥].

---

(١) لصديق خان: (١/ ٢٤).

(٢) البحر الرائق: (١/ ٢٣٩).

(٣) عارضة الأحوذي: (٨/ ١٨).

(٤) إعداد المهج للاستفادة من المنهج في قواعد الفقه المالكي، ص(٣٠).

(٥) السيل الجرار: (١/ ٥٢).

وذهب إلى هذا القول بعض الحنابلة كابن تيمية، حيث يقول: «أن كل ما بدأ الله بتحويله وتبديله من جنس إلى جنس مثل جعل الخمر خلاً، فإنه يزول حكم التنجيس ويزول حقيقة النجس، واسمه التابعة للحقيقة وهذا ضروري لا يمكن المنازعة فيه»[١].

كما ذهب إلى هذا القول الظاهرية ، قال ابن حزم: «إذا استحالت صفات عين النجس أو الحرام فبطل عنه الاسم الذي ورد به ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر، فليس هو ذلك النجس ولا الحرام، بل صار شيئاً آخر ذا حكم آخر»[٢].

وقال أيضاً: «الحرام إذا بطلت صفاته التي بها سمي بذلك الاسم الذي به نص على تحريمه، فقد بطل ذلك الاسم عنه، وإذا بطل سقط التحريم..»[٣].

القول الثاني: إن العين النجسة لا تطهر بالاستحالة وهو قول أبي يوسف وبعض الحنفية[٤]، وبعض المالكية[٥]، وهو المذهب عند الشافعية[٦]، وظاهر المذهب عند الحنابلة، وعليه جمهور أصحاب الإمام أحمد رحمه الله[٧].

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٦١١).

(٢) المحلى: (١/ ١٣٨).

(٣) المحلى: (٧/ ٤٢٢).

(٤) ينظر: رد المحتار: (١/ ٢١٠)، تبيين الحقائق: (١/ ٧٦)، بدائع الصنائع: (١/ ٨٥)، البناية على الهداية: (١/ ٧٥٥)، الفتاوى الهندية: (١/ ٣٥)، فتح القدير: (١/ ١٧٩)، البحر الرائق: (١/ ٢٣٩).

(٥) ينظر التاج والإكليل شرح مختصر خليل / (١/ ١٠١)، مواهب الجليل: (١/ ١٠١)، الشرح الكبير مع حاشية الدسوقي: (١/ ٥٥)، القوانين الفقهية، ص(٣٤)، شرح الخرشي: (١/ ٨٢)، الشرح الصغير: (١/ ٤٨).

(٦) ينظر: المهذب: (١/ ١٠)، المجموع: (٢/ ٥٧٩)، مغني المحتاج: (١/ ٨٢)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٣٠)، شرح المنهاج: (١/ ٣٠).

(٧) المغني مع الشرح الكبير: (١/ ٥٩)، شرح منتهى الإرادات / (١/ ١٠٥)، مجموع الفتاوى: (٢١/ ٧٢) (١/ ٢٠٩)، كشاف القناع: (١/ ٢١٤)، الفروع: (١/ ٢٠٩)، المبدع، (١/ ٣٢١)، الإنصاف: (١/ ٢١٨).

قال ابن قدامة: «ظاهر المذهب انه لا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمرة. وما عداه لا يطهر كالنجاسات إذا احترقت.. والخنزير إذا وقع في الملاحة..»[1].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول على طهارة نجس العين بالاستحالة بالقياس والمعقول.

الدليل الأول: القياس: أي قياس العين النجسة إذا استحالت إلى عين أخرى على كلٍ من:

(أ) **جلد الميتة إذا دُبِغ**[2]: فكما أن الدباغ يقلب الرطوبات والعفونات المستخبثة والأغراض القذرة ذات الروائح الكريهة الموجودة في جلد الميتة - نتيجة مجاورته اللحم النجس - إلى عين طاهرة ذات طبيعة وخصائص ومواصفات أخرى، كذلك الاستحالة تعمل في استحالة العين من النجاسة إلى الطهارة، فكان حكمها حكم الدباغ من إضفاء حكم الطهارة على العين[3].

(ب) **الخمر إذا تخللت**: فكما أن الخمر إذا تخللت تطهر، كذلك العين النجسة إذا انقلبت إلى عين أخرى فإنها تطهر[4].

---

(١) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١/ ٥٩).

(٢) سياتي بحث المسألة في المبحث الثاني من هذا الفصل.

(٣) ينظر بدائع الصنائع: (١/ ٢٧٠)، فتح القدير: (١/ ١٧٦)، رد المحتار: (١٠/ ٢)، أسهل المدارك: (١/ ٤٠).

(٤) ينظر: المبسوط: (٢٤/ ٧)، بدائع الصنائع: (٥/ ١١٣)، حاشية بن عابدين: (١/ ٣١٥)، مقدمات ابن رشد، ص(٣٣٧)، التاج والإكليل بهامش مواهب الجليل: (١/ ٩٧)، حاشية الدسوقي مع الشرح الكبير: (١/ ٥٢)، الخرشي على متن خليل: (١/ ٨٨)، بلغة السالك: (١/ ٢٠)، بداية المجتهد: (١/ ٤٧٢).

وطهارة الخمر بالتخليل مما اختلف فيها الفقهاء، وفيما يأتي تحرير محل النزاع في المسألة:

* الخمر أما أن تخلل ذاتياً دون فعل فاعل، فتنقلب إلى خل بنفسها.

* وأما أن يكون تخليلها بفعل فاعل، وهذا الفعل إما أن يكون بإلقاء شيء فيها كبصل أو خبز أو حجر أو خلطها بخل، وإما أن يكون بنقلها من الظل إلى الشمس، أو العكس..، وفيما يأتي بيان حكم كل منهما[1].

١- **حكم الخمر إذا تخللت بنفسها:** الخمر إذا تخللت بنفسها، فإنها تصبح طاهرة، يحل شربها واستعمالها، وهو ما اتفق عليه جمهور الفقهاء من الحنفية[2] والمالكية[3] والشافعية[4] والحنابلة[5]. والظاهرية[6].

قال الكاساني: «إذا تخللت الخمر بنفسها يحل شرب الخل بلا خلاف»[7].

وقال ابن رشد: «لا خلاف في أن الخمر إذا تخللت من ذاتها تحل وتطهر»[8]. وقال أيضاً: «وأجمعوا على أن الخمر إذا تخللت من ذاتها جاز أكلها»[9].

---

(١) ينظر: فتح القدير: (١/ ١٧٦)، رد المحتار: (١/ ٣١٥)، أسهل المدارك: (١/ ٤٠)، بداية المجتهد: (١/ ٤٧٢).

(٢) ينظر: المبسوط: (٢٤/ ٧)، بدائع الصنائع: (٥/ ١١٣)، فتح القدير: (١/ ١٧٦).

(٣) ينظر: مقدمات ابن رشد، ص(٣٣٧)، بداية المجتهد: (١/ ٤٧٢)، حاشية الدسوقي مع الشرح: (١/ ٥٢).

(٤) ينظر: المجموع (٢/ ٥٢٦)، مغني المحتاج: (١/ ٨١)، إعانة الطالبين: (١/ ٨٨).

(٥) ينظر: المغني: (١/ ٧٢)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ٤١)، مطالب أولي النهى: (١/ ٢٢٨)، الروض الندي شرح كفاية المبتدي، ص(٥١).

(٦) ينظر: المحلى: (٨/ ١٤٧).

(٧) بدائع الصنائع: (٥/ ١١٣).

(٨) المقدمات والممهدات: ص (٣٣٧).

(٩) بداية المجتهد: (١/ ٤٧٥).

وقال القرطبي: «لم يختلف قول مالك وأصحابه أن الخمر إذا تخللت بذاتها أن أكل ذلك الخل حلال»[١].

وقال النووي: «إذا انقلبت الخمر بنفسه خلاً، تطهر عند جمهور العلماء ونقل فيه الإجماع»[٢].

وقال الشربيني: «ولا يطهر نجس العين إلا خمراً تخللت بنفسها فتطهر لأن علة النجاسة والتحريم وقد زال، ولأن العصير غالباً لا يتخلل إلا بعد التخمر. فلو لم نقل بالطهارة لتعذر إيجاد خل وهو حلال إجماعاً»[٣].

قال ابن قدامة: «ظاهر المذهب أنه لا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا الخمرة إذا انقلبت بنفسها خلاً، وما عداها لا يطهر»[٤].

واستدل هؤلاء الفقهاء على طهارة الخمر إذا تخللت بنفسها بما يأتي:

الدليل الأول: ما وري عن عائشة رضي الله عنها أن النبي ﷺ قال: **(نعم الأدام الخل)**[٥][٦].

وما روي عن جابر بن عبدالله: **(أن النبي ﷺ سأل أهله الأدم، فقالوا: ما عندنا إلا خل، فدعا به، فجعل يأكل به ويقول: (نعم الأدم الخل، نعم الأدم الخل)**[٧].

---

(١) الجامع لأحكام القرآن: (٦/ ٢٩٠).

(٢) نقله القاضي عبدالوهاب المالكي، المجموع: (٢/ ٥٢٩).

(٣) مغني المحتاج: (١/ ٨١).

(٤) المغني: (١/ ٧٢).

(٥) قال في النهاية الإدام بالكسر والأدم بالضم ما يؤكل مع الخبز أي شيء كان، النهاية لابن الأثير: (١/ ٣١).

(٦) والحديث رواه مسلم في صحيحه– كتاب الأشربة – باب فضيلة الخل والتأدم به: (٣/ ١٦٢١).

(٧) والحديث رواه مسلم في صحيحه– كتاب الأشربة – باب فضيلة الخل والتأدم به: (٣/ ١٦٢١).

وفي رواية عن جابر بن عبدالله قال: (أخذ رسول الله ﷺ بيدي ذات يوم إلى منزله فأخرج فلقاً من خبز، فقال: (ما من أدم) ؟ فقالوا: لا، إلا شيء من خل، قال: (فإن الخل نعم الأدم)، قال جابر: فما زلت أحب الخل منذ سمعتها من النبي ﷺ)[١].

وعن أم هانئ بنت أبي طالب رضي الله عنها قالت: (دخل عليّ رسول الله ﷺ فقال: (هل عندكم شيء؟) فقلت: لا، كسر يابسة، وخل، فقال النبي ﷺ: (قربيه، فما أقفر بيت من أدم فيه خل))[٢].

وجه الاستدلال من هذه الأحاديث: إن قوله عليه الصلاة والسلام: (الخل) عام يشمل جميع أنواع الخل بما فيها الخل المنقلبة عن خمر، كما أن فيها التصريح بإباحة الخل وأنه من أفضل الأدم، ومن المعلوم أن الخل يمر بدرجة التخمر قبل صيرورته خلاً، فدل ذلك على أن الخمر إذا انقلبت بنفسها خلاً، حل أكله واستعماله[٣].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: أن الاستدلال به فيه نظر، وذلك لأن الخل المقصود بالحديث، هو الخل الذي لم ينقلب عن خمر ؛ بدليل الأحاديث الأخرى التي نهت عن التخليل، ثم إن النبي ﷺ قال هذا الحديث في مناسبات مختلفة بعد أكله من الخل، فدل على أن الخل المقصود بالمدح من جنس الخل الذي أكل منه – عليه الصلاة والسلام – ولما كان تخليل الخمر منهياً عنه، فإن الخل المقدم له ليس خل خمر[٤].

---

(١) رواه مسلم في صحيحه – كتاب الأشربة – باب فضيلة الخل والتأدم به: (٣/ ٩٢١).

(٢) رواه الترمذي في سننه – كتاب الأطعمة – باب ما جاء في الخل: (٤/ ٢٧٩)، قال الترمذي: هذا حسن غريب.

(٣) ينظر: البناية على الهداية: (٩/ ٥٥٨)، العناية بهامش فتح القدير: (٩/ ٣٩)، تبيين الحقائق: (٦/ ٤٨).

(٤) ينظر: أحكام النجاسات / لصلاحين: ص(٥٠٥).

أجيب عنه:

١- بعدم التسليم بأن الخل المقدم للنبي ﷺ ليس خل خمر، فقد يكون خل خمر استحال قبل تحريم الخمر، ففي قوله: (الخل) أن للعموم، فهو عام يشمل جميع أنواع الخل بما فيها الخل المستحيل عن الخمر.

٢- أن نهيه عليه الصلاة والسلام عن تخليل الخمر، محمول على الخمر التي تخللت بالمعالجة وذلك بإلقاء شيء فيها، أما الخمر التي تخللت بنفسها فهذه ما أجمع الفقهاء على جواز الخل المنقلب عنها.

الدليل الثاني: ما روي عن جماعة من الصحابة رضي الله عنهم من أنهم اصطبغوا بخل خمر منهم علي وابن عمر وعائشة رضي الله عنهم أجمعين(١)، ولو كان الخل المنقلب من الخمر لا يطهر(٢) ولا يحل استعماله لما فعلوا ذلك.

الدليل الثالث: الإجماع، قال النووي: «أن العصير غالباً لا يتخلل إلا بعد التخمر، فلو لم نقل بالطهارة لتعذر إيجاد حل الخل وهو حلال إجماعاً»(٣).

وقال الخرشي: «وأجمعوا أن الخمر إذا انقلبت بنفسها خلاً طهرت»(٤).

---

(١) ينظر: المغني مع الشرح (٨/ ٣٢٠).

(٢) بناءً على رأي القائلين بنجاسة الخمر وهم الجمهور من الحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة، ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ١١٣)، حاشية ابن عابدين: (٦/ ٤٤٩)، فتح القدير: (١/ ١٧٧)، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير: (١/ ٤٩)، حاشية الرهوني: (١/ ٦٣)، حاشية الخرشي على خليل مع حاشية العدوي: (١/ ٨٤)، المجموع: (٢/ ٥١٦)، مغني المحتاج: (١/ ٧٧)، إعانة الطالبين: (١/ ٨٨)، أسنى المطالب: (١/ ١٨) المغني: (١/ ٧٢)، كشاف القناع: (١/ ٢٥٦)، الفتاوى: (٣٤/ ٢٤).

(٣) شرح النووي على صحيح مسلم: (١٣/ ١٥٢).

(٤) مغني المحتاج: (١/ ٨١).

وقال ابن قدامة: «فأما إذا انقلبت الخمر بنفسها فإنها تطهر وتحل في قول جميعهم»[١].

الدليل الرابع: إن علة النجاسة والتحريم الإسكار، وقد زال، فإذا زالت العلة وهي الإسكار زال الحكم وهو التحريم[٢].

قال الخرشي: «إن الخمر إذا انتقلت من التخمير إلى التخليل فإنها تطهر، لأن النجاسة متعلقة بالشدة المطربة، فإذا ذهبت ذهب التنجيس، والتحريم والنجاسة يدوران مع العلة وجوداً وعدماً»[٣].

وبعد بيان حكم الخمر التي تخللت بنفسها، ننتقل بيان حكم الخمر التي تخللت بفعل فاعل:

٢- حكم الخمر إذا تخللت بفعل فاعل:

كأن تنقل من ظل إلى شمس أو من شمس على ظل أو بوضع شيء فيها وقد اختلف الفقهاء في حكمها على النحو الآتي:

القول الأول: يجوز تخليل الخمر، وإذا خللت فهي حلال طاهرة، وبه قال الحنفية[٤]، والمالكية في القول المرجوح[٥]، وقول قول عطاء وعمرو بن دينار[٦][٧].

---

(١) المغني: (٨/ ٣٢٠).

(٢) شرح الخرشي على خليل: (١/ ٨٨).

(٣) مغني المحتاج: (١/ ٨١).

(٤) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ١١٤)، حاشية ابن عابدين: (١/ ٣١٥).

(٥) حاشية الدسوقي مع الشرح الكبير: (١/ ٥٢)، شرح الخرشي: (١/ ٨٨)، تفسير القرطبي: (٦/ ٢٩٠).

(٦) ينظر: المغني مع الشرح: (٨/ ٣٢٠).

(٧) وفي قول عند الشافعية والحنابلة أن الخمر إذا تخللت بنقلها من الشمس إلى الظل وعكسه بدون، جاز ذلك، وجعلوه كالتخلل بذاتها ينظر: مغني المحتاج: (١/ ٨١)، مطالب أولي النهي: (١/ ٢٢٩).

قال الخطابي: «ورخص في تخليل الخمر ومعالجتها عطاء بن أبي رباح وإليه ذهب أبو حنيفة»[١].

قال الكاساني: «فأما إذا خللها صاحبها بعلاج من خل أو ملح أو غيرهما، فالتخليل جائز والخل حلالاً عندنا»[٢].

القول الثاني: لا يجوز تخليل الخمر مطلقاً سواء بنقل من ظل إلى شمس أو بالعكس أو بوضع شيء فيها، وهو قول المالكية في القول الراجح[٣] والشافعية[٤] والحنابلة[٥].

قال القرطبي: «والصحيح ما قاله مالك في رواية أبي القاسم وابن وهب أنه لا يحل لمسلم أن يعالج الخمر حتى يجعلها خلاً.. ولكن ليهرقها»[٦].

قال الخطابي: «والقول بتحريم تخليل الخمر هو قول عمر بن الخطاب والشافعي وأحمد، وقال مالك: لا أحب لمسلم ورث خمراً أن يحبسها حتى يخللها، ولكن إن فسدت خمر حتى تصير خلاً، لم أرى بأكله بأساً»[٧].

---

(١) مختصر سنن أبي داود ومعه معالم السنن للخطابي: (٥/ ٢٦١).

(٢) بدائع الصنائع: (٥/ ١١٤).

(٣) لكنهم قالوا: إنها تطهر بعد التخليل مع حرمة الفعل، ينظر: الشرح الكبير مع حاشية الدسوقي: (١/ ٥)، تفسير القرطبي: (٦/ ٢٩٠).

(٤) وقالوا: إذا خللت بقيت على نجاستها، ينظر: مغني المحتاج: (١/ ٨١)، المجموع شرح المهذب: (٢/ ٥٢٨).

(٥) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (٨/ ٣٢٠)، مطالب أولى النهى: (١/ ٢٢٩).

(٦) أحكام القرآن: (٦/ ٢٩٠)

(٧) مختصر سنن أبي داود ومعه معالم السنن: (٥/ ٢٦١).

وقال النووي: «تخليلها بطرح عصير أو خل أو خبز حار أو ملح أو غيرها حرام بلا خلاف، عند أصحابنا، فإذا خللت فهذا الخل نجس»[١].

وقال الشربيني: «فإن خللت بطرح شيء فيها كالبصل.. ولو قبل التخمر، فلا تطهر لتنجيس المطروح بها فينجسها بعد انقلابها خلاً»[٢].

قال ابن قدامة: «والخمر إذا أفسدت فصيرت خلاً لم تزل على تحريمها وإن قلب الله عينها فصارت خلاً فهي حلال»[٣].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز تخليل الخمر بالمعالجة بما يأت:

الدليل الأول: ما روي عن عائشة رضي الله عنها أن النبي ﷺ قال: (**نعم الأدم أو الإدام الخل**)[٤]. وقد روي قريب منه عن جابر بن عبدالله وعن أم هانيء بنت أبي طالب[٥].

ووجه الاستدلال منه: أنه ﷺ صرح بأن الخل حلال، ومن أفضل الأدم والخل عادة لا يكون إلا بعد التخمر فدل ذلك على إباحة الخمر إذا تخللت مطلقاً سواء كان ذلك بفعل فاعل أو من ذاتها.

نوقش: بأن الحديث محمول على ما تخلل من نفسه وليس بفعل فاعل والذي حملنا على هذا هو الأحاديث التي استدل بها الطرف الثاني التي تنهى عن تخليل الخمر.

---

(١) المجموع: (٢/ ٥٢٨).

(٢) مغني المحتاج: (١/ ٨١).

(٣) المغني: (٨/ ٣١٩).

(٤) أخرجه مسلم في صحيحه -كتاب الأشربة - باب فضيلة الخل والتأدم به: (٣/ ١٦٢١).

(٥) تقدمت هذه الروايات في حكم استحالة الخمر بنفسها قريباً، ينظر: ص(٤٥٠) من هذا الكتاب.

الدليل الثاني: ما روى الدار قطني عن أم سلمة رضي الله عنها قالت: (كانت لنا شاة فماتت فقال النبي صلى الله عليه وسلم: **(ما فعلت شاتكم؟)** قلنا: ماتت، قال: **(أفلا انتفعتم بإهابها)**، قلنا إنها ميتة، قال: **(يحل دباغها كما يحل خل الخمر)**)[١].

وجه الاستدلال: أنه صلى الله عليه وسلم بين أن جلد الميتة يحل بعد دباغه كما يحل خل الخمر وهذا صريح بإباحة الخل من الخمر، كما أنه صلى الله عليه وسلم لم يبين هل التخلل حصل بذاتها أو بالمعالجة فدل ذلك على شموله للأمرين معاً.

نوقش من وجهين:

الأول: أن الحديث ضعيف، قال الدار قطني: «تفرد به فرج بن فضالة عن يحيى بن سعيد[٢] وهو ضعيف، يروي عن يحيى بن سعيد أحاديث عدة لا يتابع عليها»[٣].

قال ابن القيم: «قال الحاكم: تفرد به الفرج بن فضالة عن يحيى والفرج ممن لا يحتج بحديثه، ولم يصح تحليل خل الخمر من وجه، وقد فسر رواية الفرج فقال:أن الخمر إذا تغيرت فصارت خلاً حلت، فعلى هذا التفسير الذي فسره راوي الحديث يرتفع الخلاف، وقد قال الدارقطني: كان عبدالرحمن بن مهدي لا يحدث عن فرج بن فضالة، ويقول: حدث عن يحيى بن سعيد أحاديث معلولة منكرة».

وقال البخاري: «الفرج بن فضالة منكر الحديث »[٤].

---

(١) أخرجه الدار قطني في سننه – كتاب الأشربة – باب اتخاذ الخل من الخمر: (٤/ ٢٨٦).

(٢) يحيى بن سعيد بن فروخ القطان التميمي أبوسعيد، من حفاظ الحديث، ثقة حجة من أقران مالك وشعبة من أهل البصرة، كان يفتي بقول أبي حنيفة، ولد سنة ١٢٠هـ، توفي سنة ١٩٨هـ، انظر الأعلام: (١/ ١٤٧).

(٣) سنن الدار قطني – كتاب الأشربة – باب اتخاذ الخل من الخمر: (٤/ ٢٦٩).

(٤) ينظر: إعلام الموقعين / لابن القيم: (٢/ ٤٣٨).

الثاني: على فرض صحته فهو محمول على خل الخمر التي استحالة بنفسها وهذا لا خلاف فيه كما تقدم.

الدليل الثالث: ما روي عن جابر عن النبي ﷺ أنه قال: (**خير خلكم خل خمركم**)[١].

وجه الاستدلال منه: أن فيه التصريح بأن خير الخل ما استحال من خمر، ولم يخص ما استحال بنفسه أو بالمعالجة، فدل ذلك على العموم[٢].

نوقش هذا الاستدلال من وجهين:

الأول: أنه حديث ضعيف، رواه البيهقي من حديث المغيرة بن زياد عن أبي الزبير[٣] عن جابر مرفوعاً وقال ليس بالقوي[٤].

وقال السخاوي: «الحديث ضعيف»[٥].

---

(١) ينظر: نصب الراية في تخريج أحاديث الهداية / للزيلعي: (٤/ ٣١١)، مختصر المقاصد الحسنة، للسخاوي، ص(١٠٥)، قال ابن تيمية: «وأما ما يروى خير خلكم خل خمركم»، فهذا الكلام لم يقله النبي ﷺ ومن نقله عنه، فقد أخطأ، ولكن هو كلام صحيح، ينظر:كتب ورسائل وفتاوى ابن تيمية: (٢١/ ٤٨٥)، ورواه البيهقي في المعرفة عن جابر مرفوعاً، وهو محمول على بيان الحكم، قال الزيلعي، في نصب الراية بعد ذكر هذا الحديث: (خير خلكم خل خمركم)» قال البيهقي في المعرفة: «رواه المغيرة بن زياد وليس بالقوي» ينظر: نصب الراية: (٤/ ٣١١)، تحفة الأحوذي: (٤/ ٣٩٩).

(٢) ينظر: البناية على الهداية: (٩/ ٥٥٩).

(٣) محمد بن مسلم بن تدرس الأسدي المكي روى عن جابر وابن عمر وابن عباس وابن الزبير وعائشة وغيرهم، وروى عنه أبوحنيفة ومالك وشعبة وغيرهم، وثقة ابن المديني وابن معين والنسائي وضعفه ابن عيينة، مات سنة ١٢٨هـ، ينظر ترجمته: طبقات الحفاظ، ص (٥٠).

(٤) معرفة السنن والآثار (٨ / ٢٦)، تمييز الطيب من الخبيث، ص(٧٦)، نصب الراية (٤/ ٣١١).

(٥) مختصر المقاصد الحسنة، ص(١٠٥).

قال ابن تيمية بعد سياقه لهذا الأثر: «فهذا الكلام لم يقله النبي ﷺ، ومن نقله منه فقد أخطأ، ولكن هو كلام صحيح فإن خل الخمر لا يكون فيها ماء ولكن المراد به الذي بدأ الله بقلبه»[١].

قال ابن القيم: «ومغيرة هذا يقال له أبوهشام صاحب مناكير عندهم، ويقال أنه حدث عن عطاء بن أبي رباح وأبي الزبير بجملة من المناكير.. فكيف يعارض بمثل هذه الرواية الأحاديث الصحيحة المحفوظة عن رسول الله ﷺ في النهي عن تخليل الخمر، ولم يزل أهل مدينة رسول الله ﷺ ينكرون ذلك.

وقد ذكر الحاكم عن قتيبة بن سعيد، أنه قال: قدمت المدينة أيام مالك فتقدمت إلى قاض فقلت: عندك خل خمر؟ فقال سبحان الله؟ في حرم رسول الله ﷺ؟ قال: ثم قدمت بعد موت مالك، فذكرت ذلك لهم فلم ينكر عليّ»[٢].

الثاني: إن صح فهو محمول على ما إذا تخلل بنفسه وعليه يحمل أيضاً حديث فرج بن فضالة[٣].

الدليل الرابع: أنه قد روي عن كثير من الصحابة استعمال خل الخمر، فقد روي عن ابن عمر رضي الله عنهما: (أنه كان لا يرى بأساً بأكل ما كان خمراً فصار خلاً)[٤]. جاء عن علي رضي الله عنه (أنه كان يصطبغ بخل خمر ويأكله)[٥].جاء عن عائشة رضي الله عنها أنها سئلت عن خل الخمر فقالت: (لا بأس به هو إدام)[٦].

---

(١) الفتاوى: (٢١/ ٤٨٥).

(٢) أعلام الموقعين (٢/ ٤٣٩).

(٣) نصب الراية في تخريج أحاديث الهداية / للزيلعي: (٤/ ٣١١).

(٤) المحلى: (٨/ ٣٠١).

(٥) المبسوط: (٧١٢٤)، المغني: (٨/ ٣٢٠).

(٦) المحلى: (٨/ ٣٠١).

وجه الدلالة من هذه الروايات: أن فيها التصريح بإباحة خل الخمر فصار ذلك كالإجماع.

نوقش هذا الاستدلال: أن ما جاء فيها محمول على خل الخمر التي تخللت بنفسها لا باتخاذها[1].

الدليل الخامس: ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: وجد النبي ﷺ شاة ميتة أعطتها مولاة لميمونة من الصدقة، فقال النبي ﷺ: **(هلا انتفعتم بجلدها؟)** قالوا: إنها ميتة، قال: **(إنما حرم أكلها)**[2]. وعن ابن عباس رضي الله عنهما قال: قال رسول الله ﷺ: **(إيما إهاب دبغ فقد طهر)**[3]. وعن سودة زوج النبي ﷺ قالت: (ماتت شاة لنا فدبغنا مسكها، فما زلنا ننتبذ به حتى صار شناً)[4].

وجه الدلالة من هذه الأحاديث: أن فيها التصريح بإباحة جلد الميتة بعد دبغه، وأنه يطهر بالدباغ فيقاس عليه الخمر إذا تخللت فتطهر بالتخليل بجامع التغيير لكل منهما.

نوقش هذا الاستدلال: بأن هذا قياس في مقابلة النصوص الصريحة في النهي عن تخليل الخمر فلا يلتفت إليه.

قال الخطابي: «وشبهه بعضهم بدباغ جلد الميتة وقال: هو محرم يستباح بالعلاج ويستصلح له، فكذلك الخمر، وهذا غير مشبه لذلك، وإنما يجوز القياس مع عدم النص،

---

(١) إعلام الموقعين: (٢/ ٤٣٩).

(٢) أخرجه البخاري – كتاب الزكاة – باب الصدقة على موالي أزواج النبي ﷺ: (٢/ ١٣٥)، مسلم – كتاب الطهارة – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ: (١/ ٢٧٦).

(٣) سيأتي تخريجه في المبحث الثاني من الرسالة.

(٤) أخرجه البخاري في صحيحه – كتاب الإيمان والنذور – باب أن حلف أن لا يشرب نبيذاً: (٧/ ٢٣٠).

وهنا نص من السنة، وقد منع منه، وفي الدباغ نص من السنة رخص فيه ودعا إليه، فالواجب علينا متابعة كل منهما وترك قياس أحدهما على الآخر»[١].

الدليل السادس: أن التطهير لا فرق فيه بين ما حصل بفعل الله وفعل الآدمي كتطهير الثوب والبدن والأرض[٢].

نوقش هذا الاستدلال: بأنها إذا انقلبت بنفسها، فقد زال سبب تحريمها من غير علة خلفها، فطهرت كالماء إذا زال تغيره بمكثه، وإذا ألقي فيها شيء تنجس بها ثم إذا انقلبت بقي ما أُلقي فيها نجساً فنجسها وحرمها[٣].

الدليل السابع: أن التخليل سبب لحصول الحل، فيكون مباحاً استدلالاً بها إذا أمسكها حتى تخللت والدليل على أنه سبب لحصول الحل، أنه بهذا الصنع صار المائع حامضاً بحيث لا يبين في الذوق أثر المرارة، فلا يخلو إما أن يكون ذلك لغلبة الحموضة على المرارة مع بقائها في ذاتها وإما أن يكون لتغير الخمر من المرارة إلى الحموضة، ولا سبيل إلى الأول لأن الحموضة في الملح تغلب المرارة[٤] فتعين أن ظهور الحموضة بإجراء الله تعالى[٥].

نوقش هذا الاستدلال من وجهين:

الأول: أن قياس التخليل بالمعالجة على تخلل الخمر بنفسها قياس مع الفارق لما سبق في مناقشة الدليل السابق.

الثاني: أن انقلاب المائع إلى حامض بحيث لا يبين في الذوق أثر المرارة فهذه مرحلة التخليل لا بد من المرور بها للخل، لكن هناك فرق بين مروره بهذه المرحلة من نفسه

---

(١) مختصر سنن أبي داود مع معالم السنن للخطابي: (٥/ ٢٦١).

(٢) المغني: (٨/ ٣٢٠).

(٣) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٤) وكذا بإلقاء حلو قليل يصير حامضاً في مدة قليلة لا تتخلل بنفسها، عادة، والقليل لا يغلب الكثير.

(٥) بدائع الصنائع: (٥/ ١١٤).

فيكون طاهراً لعدم ملاقاة النجاسة ومروره بها مع إلقاء شيء فيها فيكون نجساً، لأن المطروح فيه قد لاقى النجاسة فتنجس بها فينجس الخمر بعد انقلابها خلاً ؛ لأنها انقلبت وفيها شيء نجس، فتبقى على النجاسة.

أدلة القول الثاني:

استدل الجمهور على تحريم تخليل الخمر بما يلي:

الدليل الأول: عن أنس بن مالك ﷺ: أن النبي ﷺ سُئل عن الخمر تتخذ خلاً؟ فقال: (لا)[١].

وجه الاستدلال منه: أن النبي ﷺ أجاب من مسألة عن حكم اتخاذ الخل خمراً بالنفي، وهذا دليل على تحريمه.

قال النووي بعد سياقه لهذا الحديث: «هذا دليل الشافعي والجمهور أنه لا يجوز تخليل الخمر ولا تطهر بالتخليل هذا إذا خللها بخبز أو بصل أو خميرة أو غير ذلك مما يلقى فيها فهي باقية على نجاستها وينجس ما ألقي فيها ولا يطهر هذا الخل بعده أبداً لا بغسل ولا بغيره»[٢].

الدليل الثاني: عن أنس بن مالك ﷺ: (أن أباطلحة سأل النبي ﷺ عن أيتام ورثوا خمراً ؟ قال: (أهرقها)، قال: أفلا أجعلها خلاً ؟ قال: (لا))[٣].

وفي لفظ عند الإمام أحمد عن أنس قال: (كان في حجر أبي طلحة يتامى فابتاع لهم خمراً فلما حرمت الخمر أتى رسول الله ﷺ فقال: (أجعله خلاً؟) قال: (لا)، قال: فأهراقه)[٤].

---

(١) أخرجه مسلم في صحيحه -كتاب الأشربة - باب تحريم تخليل الخمر: (٣/ ١٥٧٣).

(٢) شرح النووي على صحيح مسلم: (١٢/ ١٥٢).

(٣) أخرجه أبوداود - كتاب الأشربة - باب ما جاء في الخمر تخلل: (٣/ ٣٢٦).

(٤) مسند الإمام أحمد: (٣/ ٢٦٠).

وجه الاستدلال منه: أنه ﷺ صرح بعدم جواز تخليل الخمر ولو كان ذلك جائزاً لكان أحوج ما يكون ذلك لليتيم الذي ورث الخمر أو اشتراها قبل التحريم، وعدم إذنه ﷺ في تخليل هذا الخمر دليل على تحريمه، ولو جاز التخليل لنبه ﷺ عليه، كما نبه أهل الشاة الميتة على دباغها[(١)].

قال الخطابي: «في هذا دليل واضح أن معالجة الخمر حتى تصير خلاً غير جائز، ولو كان إلى ذلك سبيل لكان مال اليتم أولى الأموال به، لما يجب من حفظه وتثميره والحيطة عليه، وقد كان نهي رسول الله ﷺ عن إضاعة المال، وفي إراقته إضاعته، فعلم بذلك أن معالجته لا تطهره ولا ترده إلى المالية بحال»[(٢)].

قال القرطبي: «ذهب جمهور الفقهاء إلى أن الخمر لا يجوز تخليلها لأحد ولو جاز تخليلها ما كان رسول الله ﷺ ليدع الرجل أن يفتح المزادة حتى يذهب ما فيها لأن الخل مال، وقد نهى عن إضاعة المال»[(٣)].

ولا يقول أحد فيمن أراق خمراً على مسلم أنه أتلف له مالاً، وقد أراق عثمان بن أبي العاص خمراً ليتيم، واستؤذن رسول الله ﷺ في تخليلها، فقال: (لا)، ونهى عن ذلك، ذهب إلى هذا طائفة من العلماء من أهل الحديث[(٤)].

---

(١) نصب الراية: (٤/ ٣١١).

(٢) مختصر أبي داود ومعه معالم السنن للخطابي: (٥/ ٢٦٠).

(٣) ورد النهي عن إضاعة المال فيما رواه المغيرة بن شعبة رضي الله عنه قال: قال النبي ﷺ: **(إن الله حرم عليكم عقوق الأمهات ووأد البنات ومنعا وهات، وكره لكم قيل وقال وكثرة السؤال وإضاعة المال)**. رواه البخاري في صحيحه – كتاب الأدب – باب ما ينهي عن إضاعة المال: (٣/ ٨٧)، رواه مسلم في صحيحه – كتاب الأقضية – باب النهي عن كثرة المال: (٣/ ١٣٤١).

(٤) تفسير القرطبي: (٦/ ٢٩٠).

ونوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: بأن الأيتام قد عوضوا عن خمرهم، وهذا دليل على أن إراقتها للزجر فقط، لا لنجاستها بعد التخليل، والدليل على تعويضهم ، ما روى جابر رضي الله عنه قال: (كان الرجل يحمل الخمر من خيبر فيبيعها من المسلمين فحمل بها بمال، فقدم به المدينة فلقيه رجل من المسلمين، فقال: يا فلان أن الخمر قد حُرمت فوضعها حيث انتهى على تل وسجى عليها بالأكيسة، ثم أتى النبي ﷺ فقال: يا رسول الله بلغني أن الخمر قد حرمت، قال: (أجل)، قال لي أن أردها على من ابتعتها منه؟ قال: (لا يصلح ردها)، قال: إلي أن أهديها إلى من يكافئني منها؟ قال: (لا)، قال: إن فيها مالاً ليتامى في حجري، قال: (إذا أتانا مال البحرين فأتنا نعوض أيتامك من مالهم، ثم نادى يا أهل المدينة)، قال: فقال رجل: يا رسول الله الأوعية ننتفع بها قال: (فحلوا أوكيتها)، فانصبت حتى استقرت في بطن الوادي)[1].

وأجيب عنه:

أولاً: أنه حديث ضعيف لا يعارض به الأحاديث الصحيحة، والدليل على ضعفه أنه ضعفه أبويعلى الموصلي، قال: «الهيثمي وفي الأوسط للطبراني طرف بمعناه، وفي إسناد الجميع يعقوب العمي[2] وعيسى بن جارية[3]، وفيهما كلام وقد وثقا[4]».

---

(١) مجمع الزوائد / للهيثمي: (٤/ ٨٨).

(٢) يعقوب العمي، هكذا ورد في مجمع الزوائد للهيمثي (٤/ ٨٩)، ولم يوجد له ترجمة بهذا الاسم، والظاهر أن فيه تصحيفاً وأن الصحيح يعقوب القمي، فقد قال الذهبي في ميزان الاعتدال في ترجمته عن عيسى بن جارية أنه روى عن يعقوب القمي، ينظر: ميزان الاعتدال: (٣/ ٣١٠)، وقال ابن أبي حاتم الرازي في الجرح والتعديل: (٦/ ٢٧٣) عند الكلام عن عيسى بن جارية أنه روى عنه يعقوب القمي، وإذا كان بهذا الاسم، فقد قال عنه الذهبي في ميزان الاعتدال: قال النسائي: ليس به بأس، وقال الدارقطني: ليس بالقوي، ميزان الاعتدال (٤/ ٤٥٢).

(٣) قال عنه ابن حجر: «عيسى بن جارية فيه لين»، وقال عنه الذهبي: «عنده مناكير» ينظر: ميزان الاعتدال: (٣/ ٣١٠).

(٤) مجمع الزوائد / للهيثمي: (٤/ ٨٩).

قال ابن حجر: «عيسى بن جارية فيه لين»[١].

وقال الذهبي عند ترجمته لعيسى بن جارية: «قال ابن معين، عنده مناكير، وقال النسائي منكر الحديث، وجاء عنه متروك، ويعقوب العمي غير معروف، وإذا كان المقصود به يعقوب القمي، فهو أيضاً ضعيف، قال عنه الدار قطني: ليس بالقوي»[٢].

ثانياً: أن تعويض اليتامى وعلى فرض صحة الحديث - لا يدل على جواز تحليل الخمر، لأن التخليل لو كان جائزاً لأمر به النبي ﷺ ولم يأمر بإراقة الخمر، وقد يكون عوضهم ليتمهم أو تطييباً لخواطرهم، أو لغيره من الأسباب.

ومن المعلوم أن الخمر قبل تحريمها مال، وإضاعة المال منهي عنه، فلو جاز تخليلها لأمر به عليه الصلاة والسلام ولم يعوضهم عنه من أموال المسلمين، ولكن الله إذا حرم شيئاً حرم ثمنه، لذا لم يأمره عليه الصلاة والسلام ببيعها.

الدليل الثالث: ما جاء عن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: (إني لقائم على الحي من عمومتي أسقيهم من فضيخ لهم وأنا أصغرهم سناً، فجاء رجل فقال: إنه قد حرمت الخمر، فقالوا: اكفئها يا أنس فكفئها)[٣]. وعن أبي سعيد رضي الله عنه قال: (قلنا لرسول الله ﷺ لما حرمت الخمر؟ إن عندنا خمراً ليتيم لنا، فأمرنا فأهرقناها)[٤].

وجه الدلالة: إن إكفاء الصحابة للخمر، وأمر الرسول ﷺ لهم بإراقتها دليل على عدم جواز تخليلها، إذ لو كان التخليل جائزاً لأمروا به، بدلاً من الإراقة، لأن فيها تضييعاً للمال، وهو منهي عنه.

---

(١) تقريب التهذيب: (٢/ ٩٧).

(٢) ميزان الاعتدال: (٣/ ٣١٠).

(٣) أخرجه مسلم في صحيحه - كتاب الأشربة - باب تحريم الخمر: (٣/ ٥٧١).

(٤) أخرجه الإمام أحمد في المسند: (٣/ ٢٦٠).

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بأن هذه الأحاديث منسوخة، لأنه كان في أول الإسلام، فأمروا بذلك، كما أمروا بكسر الآنية وشق الظروف، ليمتنعوا عنها[(١)]، أو أنها محمولة على التغليظ والتشديد، لأنه كان في ابتداء الإسلام.. بدليل أنه ورد في بعض طرقه الأمر بكسر الدنان[(٢)(٣)].

أجيب عنه: قال ابن تيمية: «هذا غلط من وجوه:

أحدهما: أن أمر الله ورسوله لا ينسخ إلا بأمر الله ورسوله، ولم يرد بعد هذا نص ينسخه.

الثاني: أن الخلفاء الراشدين بعد موته ﷺ، عملوا بهذا كما ثبت عن عمر بن الخطاب أنه قال: (لا تأكلوا خل خمر، إلا خمراً بدأ الله بفسادها، ولا جناح على مسلم أن يشتري من خل أهل الذمة).

فهذا عمر ينهي عن خل الخمر التي قُصِد إفسادها ويأذن فيما بدأ الله بإفسادها، ويرخص في شراء خل الخمر من أهل الكتاب لأنهم لا يفسدون خمرهم، وإنما يتخلل بغير اختيارهم وفي قول عمر حجة على جميع الأقوال.

الثالث: أن يقال أن الصحابة كانوا أطوع الناس لله ورسوله، ولهذا لما حرم عليهم الخمر أراقوها، فإذا كانوا مع هذا قد نهوا عن تخليلها وأمروا بإراقتها فمن بعدهم من القرون أولى منهم بذلك، فإنهم أقل طاعة لله ورسوله منهم[(٤)].

---

(١) الفتاوى: (٢١/ ٤٨٤).

(٢) الدنان، جمع دن، وهو وعاء ضخم للخمر ونحوه، المعجم الوسيط: (١/ ٢٩٨).

(٣) ينظر: نصب الراية: (٤/ ٣١١).

(٤) الفتاوى: (٢١/ ٤٨٤).

الدليل الرابع: ما جاء عن جابر بن عبدالله رضي الله عنه أنه سمع رسول الله ﷺ يقول عام الفتح وهو بمكة: (إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام، فقيل: يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة، فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس، فقال: (لا، هو حرام)، ثم قال رسول الله ﷺ عند ذلك: (**قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جملوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه**))[١].

وجه الاستدلال من الحديث: أنه عليه الصلاة والسلام ذكر أن من حيل اليهود أن الله لما حرم عليهم شحوم الميتة، جملوه: أي أذابوه، وأكلوا ثمنه بعد أن انتقل من صفته الأولى إلى الصفة الأخرى وتخليل الخمر كذلك، فالخمر محرمة وبيعها محرم، فتخليلها حتى تتغير صفتها ثم تؤكل حرام كذلك.

الدليل الخامس: أن تخليل الخمر يعد من الانتفاع بها، وقد نهى الشرع عن ذلك، ولو أجاز الشرع الانتفاع بها لأجازه في أموال اليتامى، وقد أمر الرسول ﷺ بإراقتها، رغم يتم مالكيها.

الدليل السادس: أنه لو كان التخليل جائزاً لما أمر النبي عليه الصلاة والسلام بإراقة خمر الأيتام، لأن فيها ضياع مالهم، وقد نهى النبي عليه الصلاة والسلام عن إضاعة المال.

الدليل السابع: لو كان التخليل جائزاً لنبههم إليه، كما نبه أهل الشاة الميتة على دباغ جلدها والانتفاع به[٢].

الدليل الثامن: أن تحريم تخليلها هو الذي فهمه الصحابة رضي الله عنهم من النصوص وفهمهم حجة[٣].

---

(١) تقدم تخريجه، ص(١٨٥) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: الأشربة وأحكامها في الشريعة / د. ماجد أبورخيه ص(٧٦).

(٣) ينظر الفتاوى: (٢١/ ٤٨٤).

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بعدم جواز تخليل الخمر بالمعالجة، وذلك لصحة الأدلة التي استدلوا بها، ولصراحتها في دلالتها على المقصود، وضعف أدلة المخالفين وورد المناقشة عليها.

وبناءً على ما تم ترجيحه من عدم طهارة الخمر المتخللة بالمعالجة، فإن القول بأن الاستحالة مطهرة قياساً على الخمر إذا تخللت، قياس لا يستقيم ولا حجة فيه.

الدليل الثاني من أدلة القول الأول القائلين: بطهارة الأعيان النجسة بالاستحالة:

من المعقول:

١ – أن سائر الأعيان الجديدة التي تم انقلاب المواد النجسة والمحرمة إليها، الأصل فيها الإباحة والحل، ولا نص على كونها نجسة أو محرمة التناول، فتكون طيبة كسائر الطيبات في الأرض التي امتن الله على عباده بخلقها لهم.

قال تعالى: ﴿هُوَ ٱلَّذِى خَلَقَ لَكُم مَّا فِى ٱلْأَرْضِ جَمِيعًا﴾[(١)].

قال ابن تيمية: «وهذا هو الأصل المقطوع به، فإن هذه الأعيان لم تتناولها نصوص التحريم لا لفظاً ولا معنى فليست محرمة، ولا في معنى المحرم؛ فلا وجه لتحريمها، بل تتناولها نصوص الحل؛ فإنها من الطيبات، وهي أيضاً في معنى ما اتفق على حله، فالنص والقياس يقتضي تحليلها»[(٢)].

٢ – أن الله تعالى إنما حرم الخبائث لما قام بها من وصف الخبث، فإذا زال ذلك الوصف الخبيث بالاستحالة، زال الموجب وهو النجاسة أو الحرمة[(٣)].

---

(١) سورة البقرة، الآية (٢٩).

(٢) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٧)، الفتاوى الكبرى: (١/ ٢٣٥).

(٣) إعلام الموقعين: (١/ ٣٩٤).

قال ابن حزم: «إذا استحالت صفات عين النجس أو الحرام، فبطل عنه الاسم الذي ورد ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر، فليس هو ذلك النجس ولا الحرام، بل قد صار شيئاً آخر ذا حكم آخر»[١].

ونظيره في الشرع النطفة نجسة وتصير علقة وهي نجسة، ثم تصير مضغة فتطهر وهكذا..[٢].

فالاستقراء دل على أن كل ما بدأ الله بتحويله وتبديله من جنس إلى جنس كجعل الخمر خلاً، والدم لبناً ومنياً، فإن اسمه تابع لحقيقته، وهذا ضروري لا يمكن المنازعة فيه ؛ فإن جميع الأجسام المخلوقة في الأرض يحولها الله من حال إلى حال، ولا التفات لمواد وعناصرها[٣].

نوقش:

١ - أن قولكم بأن الحكم تابع للاسم الذي ورد به الحكم، بحيث يسقط الحكم بسقوط الاسم، قول منتقض بجلد الميتة قبل الدبغ وبعده، فإنه يصدق عليه مسمى جلد ميتة، قبل الدبغ وبعده، وإن كان حكمه بعد الدبغ مخالفاً لحكمه قبله، هذا فضلاً عن وجود من يقول ببقاء الحكم وإن زال الاسم وتبدلت حقيقة العين المحكوم بطهارتها ونجاستها[٤].

---

(١) المحلى: ١٠/ ١٣٨، ومعنى ذلك: أن المادة النجسة إذا تغير تركيبها الكيميائي وخواصها الفيزيائية، وانقلبت إلى عين أخرى ذات اسم آخر، فإنها تحل حكماً بالطهارة في الأعيان.

(٢) والعصير كذلك طاهر فيصير خمراً فينجس ثم يصير خلاً فيطهر.

(٣) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٦٠١).

(٤) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٢٧٠).

٢- أن القول بأن الشرع رتب وصف النجاسة على حقيقة العين النجسة، بحيث تنتفي الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها، قول لا يسلم على إطلاقه، إذ المستحيل عن النجاسة أصله عين نجسة، ولم يحدث بعد الاستحالة ما يزيل عنه وصف النجاسة فيبقى الحكم الأصل استصحاباً للحال[١].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن نجس العين لا يطهر بالاستحالة بما يأتي:

الدليل الأول: بالأحاديث الناهية عن تخليل الخمر[٢]، فلو كان التخليل مؤثراً في الخمر ما نهى عنه عليه الصلاة والسلام فدل ذلك على أن الاستحالة لا أثر لها في إثبات حكم الطهارة أو الإباحة للعين المحرمة[٣].

الدليل الثاني: ما روي عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله ﷺ عن أكل لحوم الجلالة وألبانها)[٤].

وجه الدلالة من الحديث: لو كانت النجاسة تطهر بالاستحالة، لما نهى النبي عليه الصلاة والسلام عن أكل لحم الجلالة وشرب لبنها، لأن النجاسة التي تتناولها من عذرة وجيف ونحوه تستحيل في باطنها، واللحم لا يحمل صفات تلك النجاسة ولا اسمها، فدل ذلك على أنه لا أثر للاستحالة في التطهير أو الإباحة[٥].

---

(١) ينظر: الفواكه الدواني: (١/ ٤٥٢).

(٢) تقدم بحث هذه المسألة، ينظر: ص(٤٠٠) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر: التهذيب/ للبغوي: (١/ ١٨٧).

(٤) تقدم تخريجه ص(١٢٦) من هذا الكتاب.

(٥) ينظر: فتح الملك العزيز بشرح الوجيز: (١/ ٣٩٠).

الدليل الثالث: الاستصحاب، فأمثال العذرة والسرجين والخنزير والكلب، قد حكم بنجاسة عينه، وما حكم بنجاسة عينه لا يزول عنه الحكم لو استحال إلى مادة أخرى، ما دامت عينه باقية[١].

الدليل الرابع: أن العين المحرمة لم تكن حرمتها بالاستحالة فلا يثبت لها حكم الطهارة أو الإباحة بالاستحالة[٢]، فنجس العين لم تحصل نجاستها بها حتى يزول ما بها، فهو نجس العين بالنص والإجماع، وما كان كذلك فلا يطهر[٣].

الدليل الخامس: أن أجزاء النجاسة متبقية في العين المستحيلة عنها، فألحقت العين المستحيلة بها – أي بالنجاسة – من كل وجه احتياطاً[٤].

الترجيح:

بعد عرض الأدلة وأحالتها ومناقشتها يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل: «بأن نجس العين لا يطهر بالاستحالة»، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الآخر وورود المناقشة عليها.

وبناءً عليه فلا تطهر أجزاء الميتة بالاستحالة، وبالتالي فلا ينتفع بها في تغذية الحيوان.

---

(١) ينظر: الجامع لأحكام القرآن للقرطبي: (٢/ ٢٢٣)، المجموع: (٩/ ٢٥)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٩)، الشرح الكبير: (١١/ ٦٧)، المحلى: (٧/ ٣٨٨).

(٢) ينظر: فتح الملك العزيز بشرح الوجيز: (١/ ٣٩٠).

(٣) ينظر: التهذيب / للبغوي: (١/ ١٨٨).

(٤) ينظر: شرح فتح القدير: (١/ ١٢٠٠)، المهذب: (١/ ٤٨).

المبحث الثاني
النوازل الخاصة في الأطعمة الحيوانية

وفيه مطلبان:

المطلب الأول
أجزاء الحيوان المتصلة

وفيه خمس مسائل:

المسألة الأولى: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الجلد:

تمهيد:

يستخلص من جلود الحيوانات المذكاة أو الميتة من مأكول اللحم أو غيره، مادة غذائية انتشرت في الآونة الأخيرة تسمى "الجيلاتين" والذي يعتبر من المواد الهامة التي تدخل في كثير من الصناعات الغذائية كمساعد في العمليات التحويلية لخصائصه الفيزيائية،بالإضافة إلى قيمته الغذائية.

ويستخدم الجيلاتين في العديد من الصناعات الغذائية الهامة ومنها:

* صناعة المنتجات اللحمية كتغليف لحوم الأبقار والدواجن، وفي لحوم الحيوانات البحرية المختلفة كلحوم الأسماك ونحوها، وفي لحوم البقر المعلبة (البولييف) وغيرها من اللحوم.

* صناعة المخبوزات كالعجائن والكعك ونحو ذلك.

* صناعة الحلويات المختلفة مثل بعض أنواع اللبان (العلك) وحبات الحلوى الهلامية، والسكاكر والكريمات.

* صناعة الأطعمة المهيأة على شكل مسحوق مثل: مسحوق الهلام (الجلي) ، ومسحوق البودنج وغيرها.

* صناعة المربيات كمادة مجمدة بها، وكبديل للدهون الحيوانية والنباتية وفي إعداد بعض الأطعمة.

* صناعة منتجات الألبان، كالجبن الطري والجبن (القريش) واللبن الرائب (الزبادي) المخلوط بالفواكه وفي الكريما المخفوقة.

* صناعة المثلجات: (كالآيس كريم) ونحو ذلك[١].

* يستخدم في صناعة المشروبات المختلفة كمشروبات الحليب والحساء وعصائر الفاكهة وغيرها.

* يستخدم في تجهيز أدوات المرضى الذين أجريت لهم جراحة في القناة الهضمية أو المصابين بقرحة في المعدة أو الإثنى عشر.

* يستخدم في صناعة الأغذية المنخفضة السعرات الحرارية، التي تستخدم للتحكم في وزن الجسم، وتغذية مرضى السكر.

* يستخدم كبديل للدهون الحيوانية والنباتية وفي إعداد بعض الأغذية[٢].

وبعد بيان استخدامات الجيلاتين في الأغذية، وبما أن الجلود تعد مصدراً أساسياً لإنتاج الجيلاتين في العادة، فسأبين في هذا المبحث حقيقة الجلد، ومما يتركب، ثم سأبين حقيقة

---

(١) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في المنتجات الغذائية والدوائية / د. عبدالسلام، ص (٣-٤) ، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / للدكتور الهواري، ص (٨) ، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء / للدكتور أحمد رجائي الجندي، ص (١٦) ، المواد النجسة في الغذاء والدواء/ د. نزيه حماد، ص(٦٥) ، مواد نجسة في الغذاء والداء/ د. عبدالفتاح إدريس، ص(٧٣) ، أحكام الأطعمة في الشريعة / د. الطريقي، ص (٣٠٨) ، الجيلاتين / د. الشرقاوي، ص (٥-٦)، الجيلاتين، مصادره، طريقة استخدامه، استعمالاته، بحث مقدم لمؤتمر جامعة الزرقاء (المستجدات الفقهية) المنعقد ١٣١٩هـ / د. إياد قنيبي، ص (٣٩١) .

(٢) المراجع السابقة.

الجيلاتين المستخلص من الجلد، وسأبين مصادره وكيفية إنتاجه ثم سأنتقل لبيان الحكم الشرعي لتلك الأطعمة التي يعتبر الجيلاتين المستخلص من الجلد عنصراً أساسياً في تركيبها.

الفرع الأول: حقيقة الجلد:

الجلد: بكسر الجيم وسكون اللام، قال ابن فارس: «الجيم واللام والدال: أصل واحد يدل على قوة وصلابة، فالجلد معروف وهو أقوى وأصلب مما تحته من اللحم، والأجلاد، الجسم، يقال لجسم الرجل أجلاده، وتجاليده»[1].

هذا بالنسبة للمعنى اللغوي للجسم، وإذا نظرنا إلى الجلد عامة نجده يمثل حماية لما تحته من الأعضاء، وذلك لقوته وصلابته.

وجاء في معجم لغة الفقهاء: «الجلد، غشاء البدن»[2].

ويمثل الجلد الغطاء الخارجي الذي يغلف كل الأنسجة والأعضاء، ومن ثم فهو يقوم بحماية الأعضاء الداخلية للجسم، كما يساهم في عملية الإخراج لبعض نواتج التمثيل الغذائي داخل الجسم كالماء الزائد والأملاح وللجلد أيضاً دوراً أساسياً في عملية الإحساس[3].

ويتركب الجلد من الطبقات التالية:

[١] طبقة الأدمة:

وهي عبارة عن خلايا قرنية متجمدة تعمل على حماية الأجزاء الداخلية من الجلد، كما تحفظها من الجفاف وتحميها من المؤثرات الخارجية.

[٢] طبقة البشرة:

تتكون من خلايا مسامية لتساعد في التخلص من فضلات التمثيل الغذائي، من خلال خلايا خاصة تعرف "بالغدد العرقية".

---

(١) معجم مقاييس اللغة، ص (٢٢١).

(٢) ص (١٤٤).

(٣) ينظر التركيب التشريحي للجلد / د. عبدالباسط الجمل، ص (٦٢).

[٣] طبقة الخلايا القاعدية:

تمثل هذه الطبقة غشاء ارتكاز قاعدي لما فوقها من خلايا، كما تمثل محور التلامس بين خلايا الجلد وغيرها من الخلايا التي تقع تحتها[١].

وبعد معرفة حقيقة الجلد، ننتقل لبيان حقيقة الجيلاتين ومصادره وكيفية إنتاجه.

حقيقة الجيلاتين:

هو مادة بروتينية تشبه بروتين الدم " الهيموجلوبين "[٢] يستخلص من البروتينات الموجودة بأنسجة الجلود أو العظام الحيوانية والمسماة " بالكولاجين " بعد معاملتها بطرق كيميائية، حتى يتم تفكيك الهيكل الكيمائي لهذه البروتينات الحيوانية "الكولاجين" وذلك بإتمام جزئيات من الماء في مواضع مختلفة مما يؤدي إلى تكسير الربطة الكيميائية التي تربط بينها، وتشكيل هياكل جديدة أصغر حجماً، ويتم ذلك إما في وسط حمضي أو قاعدي.

ومن خواصه أنه مادة صلبة بيضاء اللون، بها لون أصفر خفيف، تذوب بسهولة في الماء الساخن وتعطي محلولاً لزجاً، وذلك عندما يبرد المحلول أو يتجمد في صورة هلام شفاف[٣].

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (٦٣).

(٢) هو عبارة عن كريات الدم الحمراء الموجودة بالدم وتسمى خضاب الدم، ينظر: علم الدم / هشام كنعان، ص (٣٣).

(٣) وهو تعريف كل من الدكتور وفيق الشرقاوي / رئيس مجلس الإدارة والعضو المنتدب بالشركة العربية للمنتجات الجيلاتينة والدوائية بمصر، والدكتور محمد الهواري، نائب رئيس المركز الإسلامي في آخن بألمانيا، والدكتور محمد عبدالسلام/ أستاذ العهد الاتحادي لحفظ الصحة والطب البيطري ببرلين بألمانيا، ينظر، مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية/ د.عبدالسلام، ص (٣-٤)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / للهواري، ص(٨-١٠)، مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في المنتجات الغذائية / د. الشرقاوي، ص (١-٣).

وبعد معرفة حقيقة الجيلاتين ننتقل لبيان مصادره، حيث يستخلص الجيلاتين الخام من مصادره الأساسية ومنها:

- جلود الحيوانات المختلفة (كالإبل والبقر والجاموس والغنم والماعز وجلود الخنازير) وهي تتنوع إلى ثلاثة أنواع:

١- **جلود خضراء أو طازجة:** وهي جلود الحيوانات التي تم سلخها في المجازر، وهذه الجلود ترسل إلى مصانع استخلاص الجيلاتين في ثلاجات خاصة، بعد الذبح مباشرة وخلال أربع وعشرين ساعة.

٢- **جلود جافة:** وهي تلك التي تجفف لدبغها في مصانع دباغة الجلود، وما يستخدم منها لصناعة الجيلاتين هي تلك الأجزاء المتبقية من الصناعات الجلدية، والتي لا تصلح للصناعة، كالجلد حول الرقبة، والأرجل الأمامية والخلفية وما يغطي الذيل، وهذه الأجزاء ترسل لمعالجتها قبل الاستخلاص[(١)].

٣- **جلود جافة معالجة بأملاح الكروميوم:** وهي بقايا جلود الحيوانات التي تم معالجتها بأملاح الكروميوم أثناء الدباغة، وتجب معادلتها ومعالجتها قبل استخلاصها[(٢)].

وبعد معرفة حقيقة الجيلاتين ومصادره ننتقل لبيان كيفية إنتاجه فيستخدم حمض الهيدروكلوريك عند معالجة الجلود، بوضعها في أحواض مخصصة لذلك ولمدة تتراوح بين يوم أو يومين، وتعرف هذه الطريقة بالطريقة الحامضية التي ينتج عنها

---

(١) ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية في الغذاء، د. الجندي، ص (٥٨٢)، أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، د. وهبة الزحيلي، ص (٣٢).

(٢) ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية في الغذاء، د. الجندي، ص (٥٨٢).

جيلاتين (أ)[١]. والذي يستخدم أكثره في الصناعات الغذائية، حيث يتم استخلاصه بالماء العادي عند درجة ٢٥م° تقريباً ثم في الجهاز الذي يليه لتصل إلى ٣٠ م°، وهكذا.. حتى تصل درجة الحرارة إلى درجة ٨٠ م° ثم ترشيح المحاليل ذات التركيز الخفيف المحتوية على جيلاتين ذائب في الماء وهي ساخنة من خلال مرشحات، ليتم نقلها إلى أجهزة التركيز تحت ضغط جوي منخفض لتصل نسبة التركيز إلى ٣٥٪ وعندها يتم رفع درجة الحرارة إلى درجة الغليان، ثم يبرد الجيلاتين حتى يتجمد ثم يكبس في شبكة مثقوبة ليخرج على هيئة خيوط رفيعة تقطع بعد ذلك إلى قطع صغيرة، ثم تطحن إلى مسحوق ناعم أو خشن، توطئة لاستخدامه في أغراض مختلفة[٢].

وبعد بيان حقيقة الجيلاتين ومصادره وكيفية إنتاجه ننتقل لبيان الحكم الشرعي لتلك الأطعمة والتي يدخل في تركيبها الجيلاتين المستخلص من الجلد.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الجلد:

من المعلوم أن الجيلاتين يستخلص من جلود الحيوانات، وهذه الحيوانات إما أن تكون مباحة الأكل كالإبل والبقر والغنم ونحو ذلك، وتم تذكيتها ذكاة شرعية فلا خلاف في إباحة الجيلاتين المستخلص من جلودها.

وإما أن يتم استخلاص الجيلاتين من مثل تلك الحيوانات المباحة الأكل، لكنها ميتة أو ذكيت ذكاة غير شرعية، أو كان الجيلاتين مستخلص من الخنزير فهذه وقع فيها الخلاف، وسأبين أولاً حكم الجيلاتين المستخلص من جلد الميتة ثم حكم الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير.

---

(١) ينظر الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د.الهواري، ص (٨-١٠)، مشكلة استخدام المواد المحرمة في الغذاء والدواء / د. الزحيلي، ص (٣٢)، الجيلاتين / الشرقاوي، ص (١-٦)، مواد نجسة في الغذاء والدواء / د. إدريس، ص (٢٠-٢٢).

(٢) لمراجع السابقة.

أولاً: حكم الجيلاتين المستخلص من جلد الميتة:

اتفق الفقهاء على نجاسة جلد الميتة قبل دبغه[١]. وعلى أنه لا يحل الانتفاع به قبل الدباغ[٢][٣]. ولكنهم اختلفوا في حكمه بعد الدباغ، وسبب الخلاف في ذلك يرجع إلى التعارض الظاهري بين الأحاديث، فثمة أحاديث تصرح بإباحة الانتفاع بجلود الميتة إذا دبغت كخبر ابن عباس ومنه أنه تصدق على مولاة لميمونة بشاة فماتت فمر بها رسول الله ﷺ فقال: **(إنما حرم أكلها)**، في حين هناك آثاراً تنهي عن الانتفاع بإهاب الميتة كقوله: **(لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب)**، وعلى هذا التعارض اختلفت الأقوال في تأويل تلك الأحاديث[٤]، وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في المسألة بعد بيان حقيقة الدباغ وبما يكون.

حقيقة الدباغ:

لغة: ما يدبغ به، يقال: دبغ دباغاً (بالكسر) وفي الحديث: **(دباغها طهورها)**[٥].

يقال: دبغ إهابه، فالدال والباء والغين كلمة، ويقال: دبغت الأديم أدبغه، دبغاً ودباغة ودباغاً[٦].

---

(١) الدباغ هو: إزالة الدماء والرطوبات النجسة من الجلد وتنشيفه وتطييبه، وذلك بنزع الفضلات منه، ينظر: مختار الصحاح، ص (١٧٨) ، معجم مقاييس اللغة، ص (٣٧٥) ، مغني المحتاج: (١/ ٨٥) .

(٢) إلا فيما يروى عن الزهري بأنه ينتفع بجلد الميتة قبل الدبغ، ينظر: المجموع: (١/ ٢١٧).

(٣) فتح القدير: (١/ ٩٥) ، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٥) ، مغني المحتاج: (١/ ٧٨) ، المغني مع الشرح: (١/ ٥٣) ، كشاف القناع: (١/ ٢٨٧) .

(٤) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ١١٩) .

(٥) سيأتي تخريجه، ص (٤٦٩) من هذا الكتاب.

(٦) ينظر: لسان العرب: (١/ ٣٠٥) ، مختار الصحاح / للرازي: ص (١٧٨) ، معجم مقاييس اللغة، ص (٣٧٥) ، الصحاح / للجوهري، (٤/ ١٢١٨) .

شرعاً: هو إزالة الدماء والرطوبات النجسة من الجلد وتنشيفه وتطييبه، وذلك بنزع الفضلات منه باستعمال ما فيه قبض وقوة على نزعها[١].

بما يكون الدباغ:

يجوز الدباغ بكل شيء ينشف فضلات الجلد ويطيبه ويمنع من ورود الفساد عليه وهذا هو الضابط فيما يكون به الدباغ، وذلك كالشت والشب والقرظ[٢]، وقشور الرمان وما أشبه ذلك من الأدوية التي تعالج بها الجلود[٣]. لقوله عليه الصلاة والسلام في الميتة: **(يطهرها الماء والقرظ)**[٤].

والقرظ: شجر السلم تدبغ به الأهب؛ لما فيه من القبض والعفوصة، ينشف البلة ويذهب الرخاوة، ويخصف الجلد ويصلحه ويطيبه[٥].

فكل شيء عمل عمل القرظ كان حكمه في التطهير حكم القرظ.

وبناءً عليه فإن معالجة الجلود بالأملاح تعتبر في حكم الدباغ وبالتالي تكون المسألة في حكم الجلود بعد الدبغ وفيما يأتي ذكر لأقوال العلماء في المسألة.

اختلف العلماء في حكم طهارة الجلود بالدباغ على ثلاثة أقوال:

---

(١) ينظر: الذخيرة: (١/ ١٥٧)، مغني المحتاج: (١/ ٨٢)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٣٣).

(٢) الشت نبات طيب الريح مر الطعم يدبغ به، والقرظ: شجر يدبغ بها، ينظر الصحاح: (١/ ١٥١).

(٣) ينظر: سنن أبي داود، ص (٧٦٧)، صحيح مسلم شرح النووي: (٤/ ٤٧)، ينظر: الصحاح: (١/ ١٥١)، المجموع: (١/ ٢٢٤).

(٤) أخرجه أبوداود – كتاب اللباس – باب من روى أن لا ينتفع بإهاب الميتة برقم (٤١٢٧)، ص(٧٦٧). أخرجه النسائي في السنن، كتاب الفرع والعشيرة، باب ما يدبغ به جلود الميتة: (٧/ ٧٤)، قال ابن حجر: «صححه ابن السكن والحاكم ولم يتعقبها»، ينظر: التلخيص الحبير: (١/ ٤٩).

(٥) ينظر سنن أبوداود، ص(٧٦٧) صحيح مسلم بشرح النووي: (٤/ ٤٧)، المجموع: (١/ ٢٢٤).

القول الأول: تطهر الجلود كلها بالدباغ، وإلى هذا القول ذهب الحنفية[١]، وسحنون وابن عبدالحكم من المالكية[٢]، والشافعية[٣]، وأحمد في رواية[٤]، وهو مذهب الظاهرية[٥].

القول الثاني: يطهر بالدباغ جلد مأكول اللحم دون غيره، وهو قول الأوزاعي وابن المبارك[٦] ورواية عن أحمد[٧].

القول الثالث: إن جلد الميتة نجس وإن دُبغ وهو المشهور عند المالكية[٨]، والحنابلة[٩]، إلا أنهم رخصوا في استخدامه في اليابسات، ورخصت المالكية استخدامه في الماء وحده دون سائر المائعات.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم الجمهور على طهارة الجلود كلها بالدباغ بالأحاديث الثابتة عن النبي ﷺ ومنها:

الدليل الأول: ما رواه ابن عباس رضي الله عنهما قال: وجد النبي ﷺ شاة ميتة أعطيتها مولاة لميمونة من الصدقة، فقال النبي عليه الصلاة والسلام: **(هلا انتفعتم بجلدها؟)**

(١) باستثناء جلد الخنزير، ينظر: كشف الحقائق شرح كنز الدقائق / (١/ ١٧)، البناية على الهداية (١/ ٤٠٧)، بدائع الصنائع: (١/ ٨٥).

(٢) ينظر حاشية الدسوقي / (١/ ٥٤)، بداية المجتهد: (١/ ٦٧٨)، الذخيرة / للقرافي: (١/ ١٩٩) التفريع لابن الجلاب: (١/ ٤٨).

(٣) باستثناء الكلب والخنزير، ينظر: المجموع: (١/ ٢١٧)، مغني المحتاج / (١/ ٧٩)، الإقناع / للشربيني: (١/ ٢٩).

(٤) ينظر المغني مع الشرح الكبير: (١/ ٥٤)، الإنصاف: (١/ ٨٧).

(٥) ينظر: المحلى: (١/ ١١٨).

(٦) ينظر: المجموع: (١/ ٢١٧).

(٧) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٥٤)، الإنصاف: (١/ ٨٧)، مجموع الفتاوى، (٢١/ ٩٥).

(٨) ينظر: مواهب الجليل: (١/ ١٠١)، الشرح الصغير على أقرب المسالك، (١/ ٥٢).

(٩) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٥٣)، كشاف القناع: (١/ ٤٣)، الإنصاف: (١/ ٨٧).

قالوا: إنها ميتة، قال: (**إنما حرم أكلها**)[١]. وفي رواية: (**هلا أخذتم إهابها ودبغتموه، فانتفعتم به ؟**)، وفي رواية: (**فاستمتعتم به**)[٢].

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ بين خطأ الاعتقاد بعدم جواز الانتفاع بالإهاب، لكون الشاة ميتة، وحض الصحابة على الانتفاع بإهابها بعد دبغه[٣].

الدليل الثاني: ما روى ابن عباس رضي الله عنهما قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول: (**إذا دبغ الإهاب فقد طُهر**)[٤]، وفي رواية: (**أيما إهاب دُبغ فقد طَهْر**)[٥]، والحديث صريح في دلالته على طهارة الإهاب بالدباغ[٦].

الدليل الثالث: عن ابن وعلة[٧] قال: سألت ابن عباس، قلت: إنا نكون بالمغرب فيأتينا المجوس بالأسقية فيها الماء والودك، فقال ابن عباس: قد سألنا رسول الله ﷺ

---

(١) رواه البخاري في صحيحه، كتاب الذكاة – باب الصدقة على موالي أزواج النبي ﷺ: (٢/ ١٠٨).
ورواه مسلم في صحيحه – كتاب الطهارة – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ: (١/ ١٩٠).

(٢) أخرجه مسلم – كتاب الحيض – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ: (٤/ ٢٤)، رقم الحديث (٣٦٣).

(٣) ينظر: البناية (١/ ٤١٠)، البحر الرائق: (١/ ١١٠)، التهذيب / للبغوي: (١/ ١٧٥)، زاد المحتاج: (١/ ٧٩).

(٤) أخرجه مسلم –كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، (٤/ ٤٥)، برقم (٣٦٦).

(٥) أخرجه الترمذي – كتاب اللباس – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ: (١/ ٢٢١)، النسائي في سننه – كتاب الفرع والعتيرة – باب جلود الميتة: (٢/ ١٩١)، وأخرجه البيهقي في السنن الكبرى – كتاب الطهارة – باب طهارة جلود الميتة إذا دبغت: (١/ ٣٠٥)، برقم (١٠٧٩) وأخرجه مالك في الموطأ – كتاب الطهارة – باب جلود الميتة إذا دبغت، ص (٣٠٥) برقم: (١٠٧٩)، قال الزيلعي في نصب الراية، قال الترمذي: حديث حسن صحيح، نصب الرآية (١/ ١١٥).

(٦) زاد المحتاج: (١/ ٩٧).

(٧) بفتح الواو وسكون العين هو عبدالرحمن السبئي المصري، التابعي الصدوق، أصله من مصر ثم انتقل إلى المدينة وسكنها وكان ثقة من ثقات التابعين، روى عن ابن عمر وابن عباس، وروى عن زيد بن أسلم ويحيى بن سعيد، ووثقه ابن معين والعجلي والنسائي، وأخرجه له مسلم والأربعة، ينظر: شرح الزرقاني: (٣/ ١٢٤)، التمهيد: (٤/ ١٤٠)، الإبهاج: (٢/ ٣٢٠).

عن ذلك فقال: (**دباغه طهوره**)[١].

الدليل الرابع: وعن الجون بن قتادة[٢] عن سلمة بن المحبق[٣] أن النبي ﷺ أتى على بيت فإذا قربة معلقة فسأل الشراب، فقالوا: إنها ميتة، فقال: (**دباغها ذكاتها**)، وفي رواية: (**دباغ الأديم ذكاته**)، وفي رواية أبي داود: (**دباغها طهورها**)[٤].

الدليل الخامس: عن عائشة رضي الله عنها أن النبي ﷺ قال: (**طهور كل إهاب**

---

(١) أخرجه مسلم- كتاب الحيض – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ (٤/ ٤٥) برقم ٣٦٦.

(٢) هو جون بن قتادة بن الأعور بن ساعدة بن عوف بن كعب التميمي السعدي البصري، يقال أنه له صحبة لم تثبت، روى عن الزبير بن العوام وسلمة بن المحبق وروى عن الحسن البصري وقرة بن خالد، ينظر تهذيب التهذيب: (٢/ ١٢٢).

(٣) هو سلمة بن ربيعة بن المحبق واسمه صخر بن عبيد، ويقال: عبيد بن صخر الهذلي أبو سنان، له صحبة، روى عن النبي ﷺ وسكن البصرة وروى عنه ابنه سنان وجون بن قتادة والحسن، ينظر: التهذيب: (٤/ ١٥٧)، الإصابة: (٣/ ١١٨).

(٤) رواه أبوداود كتاب اللباس – باب ما جاء في أُهب الميتة، برقم (٤١٢٥)، ص (٧٦٦). وأخرجه النسائي بنحوه كتاب الفرع والعتيرة، باب جلود الميتة: (٧/ ١٧٣)، ورواه ابن حبان – كتاب الطهارة- باب في جلود الميتة تدبغ: (١/ ٧٥).، ورواه الدار قطني، كتاب الطهارة – باب الدباغ: (١/ ٤٥). ورواه البيهقي في السنن الكبرى -كتاب الطهارة – باب اشتراط الدباغ في طهارة جلود ما لا يؤكل طعم وإن ذكي: (١/ ٢١)، قال الإمام وأعله الأثرم بجون وحكى عن أحمد أنه قال لا أدري من هو الجون بن قتادة، وقال الترمذي في علله الكبرى: لا أعرف لجون بن قتادة غير هذا الحديث، ينظر: نصب الرآية (١/ ١١٨)، قال ابن حجر في التلخيص «حديث دباغ الأديم ذكاته» أخرجه أحمد وأبوداود والنسائي والبيهقي وابن حبان من حديث الجون بن قتادة عن سلمة بن المحبق.. وإسناده صحيح: (١/ ٢٩٨).

دباغه)[١]. وفي لفظ عند النسائي: (ذكاة الميتة دباغها)، وفي لفظ: (دباغها ذكاتها)[٢].

الدليل السادس: وعن سودة زوج النبي ﷺ قالت: (ماتت شاة لنا فدبغنا مسكها[٣]، فما زلنا ننتبذ به حتى صار شناً)[٤].

وجه الاستلال من هذه الأحاديث: أنها عامة فوجب العمل بها على عمومها والقول بطهارة الجلود بالدباغ إلا ما استثناه النص[٥].

الدليل السابع: ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما أنه قال: أراد النبي ﷺ أن يتوضأ من سقاء فقيل له: إنه ميتة، فقال: (ودباغه يزيل خبثه[٦] أو نجسه[٧]

---

(١) البيهقي السنن الكبرى، كتاب الطهارة، باب اشتراط الدباغ في طهارة جلد ما لا يؤكل لحمه وإن ذكي: (١/ ٢٤) ، وأخرجه الدار قطني عن عائشة مرفوعاً: (**طهور كل أديم دباغه**)، قال الزيلعي: «إسناده حسن» (١/ ١١٧)، وقال الذهبي: «هذا حديث نظيف الإسناد غريب، لم أجده في الكتب الستة»: (١/ ٣٤٠) .

(٢) رواه النسائي في سننه – كتاب الفرع والعتيرة –باب جلود الميتة: (٢/ ١٩١) ، وقال: إسناده حسن، وكلهم ثقات، نصب الراية (١/ ١١٨) .

(٣) مسكها بفتح الميم وسكون السين: الجلد، ينظر: لسان العرب، مادة (مسك) .

(٤) رواه البخاري في صحيحه –كتاب الأيمان والنذور، باب أن حلف أن لا يشرب نبيذاً : (٨/ ١٨) .

(٥) كالخنزير، بدليل قوله: ﴿أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ﴾ سورة الأنعام، الآية (١٤٥) ، لنجاسته، والكلب لنجاسته أيضاً، بدليل قوله ﷺ: (**إذا وقع الكلب في إناء أحدكم فليغسله سبعاً أولاهن بالتراب**) وقد تقدم تخريجه، ص (٦٧) .

(٦) الخبث والخبيث ضد الطيب، ينظر: لسان العرب: (٢/ ١٤١) ، مختار الصحاح: ١/ ٧١)

(٧) النجس أو النجس: القذر لغة، وقيل النجس ضد الطاهر، ينظر: لسان العرب: (٦/ ٢٢٦)، القاموس المحيط: (١/ ٧٤٣) .

أو رجسه)[١][٢].

وجه الدلالة من الحديث: أن في الحديث إشارة إلى أن الدباغ يزيل ما يمنع الانتفاع بالإهاب، وإذا زال المانع عاد الممنوع وهو الانتفاع[٣].

الدليل الثامن: ما روته عائشة رضي الله عنها قالت: **(أمرنا رسول الله ﷺ أن نستمتع بجلود الميتة إذا دبغت)**[٤].

وجه الدلالة من الحديث: إن المراد بالاستمتاع: الانتفاع[٥]، والنص هنا صريح في حل الانتفاع بالجلود إذا دبغت[٦].

الدليل التاسع: إن نجاسة الميتة؛ لما فيها من الرطوبات والدماء السائلة، وهذه تزول بالدباغ، فجلد الميتة طاهر طرأت عليه نجاسة، فجاز أن يطهر كجلد المذكاة إذا تنجس[٧].

---

(١) الرجس: القذر والنجس أو النجس، ينظر: المصباح المنير: (١/ ٢١٩)، لسان العرب: (٦/ ٩٥).

(٢) أخرجه ابن خزيمة – كتاب الرخصة في الوضوء: (١/ ٦٠)، برقم: (١١٤)، والحاكم في المستدرك على الصحيحين – كتاب الوضوء: (١/ ١٦١)، وقال: هذا حديث صحيح ولا أعرف له علة ولم يخرجه البخاري ومسلم، ينظر المستدرك: (١/ ١٦١)، وأخرجه البيهقي في سننه، وقال: «إسناده صحيح»: (١/ ١٧)، وقال الزيلعي في نصب الراية: «أسانيده كلها صحاح»: (١/ ١١٦).

(٣) ينظر: البناية / للعيني: (١/ ٤١٠).

(٤) رواه أبو داود – كتاب اللباس – باب في أهب الميتة: (٤/ ٦٦٩) برقم (٤١٢٤)، وابن ماجه في اللباس – باب لبس جلود الميتة إذا دبغت: (٢/ ٣٧٩) برقم: (٣٦١٢)، والدارمي في الأضاحي – باب الاستمتاع بجلود الميتة: (٢/ ١١٨)، برقم: (١٩٨٧)، وأخرجه مالك في الموطأ: (٣/ ١٢٥)، والنسائي في المجتبى: (٧/ ١٧٦)، وفي إسناده مقال، وحسنه النووي في المجموع: (١/ ٢١٨)، ينظر: نصب الراية (١/ ١١٧).

(٥) نستمتع بمعنى نتتفع، والأصل مَتع أي انتفع والاسم المتعة، ومن متعة الحج لأنها انتفاع، ينظر: لسان العرب: (٨/ ٣٢٩)، مختار الصحاح / للرازي: (١/ ٢٥٦).

(٦) الغرر البهية / للأنصاري: (١/ ١٤٣).

(٧) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٨٥) المجموع: (١/ ٢٢٠).

ويدل على نجاسة جلد الخنزير والكلب بعد الدباغ ما يأتي:

- بأن الحياة أقوى من الدباغ بدليل أنها سبب لطهارة الجملة، والدباغ إنما يطهر الجلد، فإذا كانت الحياة لا تطهر الكلب والخنزير فالدباغ أولى[(١)].

- إن النجاسة إنما تزول بالمعالجة إذا كانت طارئة كثوب نجس، أما إذا كانت لازمة للعين كالخنزير والكلب فلا تزول نجاستها ولا يطهر جلدها بالدباغ[(٢)].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه يطهر بالدباغ جلد مأكول اللحم دون غيره بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى أبو المليح[(٣)] عن أبيه رضي الله عنهما: (أن رسول الله صلى الله عليه وسلم نهى عن جلود السباع)[(٤)]، وفي رواية عند الترمذي: (نهى عن جلود السباع أن تفترش)[(٥)].

---

(١) ينظر: المجموع: (١/ ٢٢١).

(٢) ينظر: المرجع السابق: (١/ ٢٢٢).

(٣) اسمه عامر، وقيل زيد بن أسامة بن عمير، وقيل ابن عامر بن عمير الهذلي، روى عن أبيه، ومعقل بن يسار وعوف مالك وعائشة وابن عباس.. وغيرهم، وروى عنه خلق كثير من التابعين، وثقه أبوزرعة، توفي سنة ١١٢هـ، ينظر: تهذب التهذيب: (١٢/ ٢٤٦). طبقات ابن سعد (٧/ ٢١٩).

(٤) رواه أبوداود – كتاب اللباس – باب في جلود النمور والسباع، برقم(٤١٣٢)، ص (٧٦٨)، رواه الترمذي – كتاب اللباس – باب ما جاء في النهي عن جلود السباع برقم (١٧٧٧)، ص (٥٣٤)، وقال: «وهو أصح، سنن الترمذي»، ص (٥٣٥).

(٥) رواه أبوداود في سننه – كتاب اللباس، باب جلود النمور والسباع: (١/ ١٩٤)، وأخرجه الترمذي في سننه – كتاب اللباس – باب ما جاء في النهي عن جلود السباع: (٥/ ٤٦٧)، وأخرجه النسائي في سننه – كتاب الفرع والعتيرة، باب النهي عن الانتفاع بجلود السباع: (٧/ ١٧٦). وأخرجه الحاكم وصححه، ووافقه الذهبي، ينظر نصب الراية (١/ ١١٧).

وجه الاستدلال: أن هذه الجلود لو كانت تطهر بالدباغ لم ينه عنها ولا عن افتراشها[١]. فدل على أن التطهير مقتصر على مأكول اللحم.

ونوقش هذا الاستدلال من وجهين:

أحدهما: أن النهي عن افتراش جلود السباع إنما كان لكونها؛ لا يزال عنها الشعر في العادة لأنها إنما تقصد للشعر كجلود الفهد والنمر، فإذا دبغت بقي الشعر نجساً.

الثاني: أن النهي محمول على ما قبل الدبغ.

أو يقال أن النهي عنها لم يكن لنجاستها؛ وإنما كان لعلة الكبرياء والتفاخر كنهيه ﷺ عن الحرير والذهب للرجال.

أجيب عنه: قال النووي: «فإن قيل: لماذا خصت السباع حيئنذٍ بل كل الجلود في ذلك سواء».

قيل: «إنما خصت بالذكر؛ لأنها كانت تستعمل قبل الدبغ في الغالب»[٢].

الدليل الثاني: عن عائشة رضي الله عنها قالت: سئل رسول الله ﷺ عن جلود الميتة، فقال: **(دباغها ذكاتها)**، وفي لفظ عن عائشة عن النبي ﷺ قال: **(ذكاة الميتة دباغها)**[٣].

وجه الاستدلال: أنه ﷺ جعل الدباغ لما يذكى بمنزلة الذكاة، فدل هذا على أن الدباغ لما لا يذكى لا يعتبر ذكاة[٤].

نوقش: بأن المعنى أن دباغ الأديم مطهر له ومبيح لاستعماله كالذكاة.

---

(١) المجموع: (١/ ٢٢٠).

(٢) المرجع السابق: (١/ ٢٢١).

(٣) تقدم تخريجه، ص (٤٦٩).

(٤) المجموع: (١/ ٢٢٠).

الدليل الثالث: أنه حيوان لا يؤكل، فلم يطهر جلده بالدبغ كالكلب.

نوقش: أن قياس ما لا يؤكل لحمه على الكلب قياس مع الفارق؛ لأن الكلب نجس في حياته فلا يزيده الدباغ على الحياة(١).

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم: المالكية والحنابلة على نجاسة جلد الميتة وإن دبغ بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾(٢).

وجه الاستدلال من الآية: أن تحريم الميتة عام في جميع الميتات، وإذا حُرِمت الميتة حُرم جلدها وجميع ما يتصل بها.

نوقش هذا الاستدلال: بأن هذه الآية عامة خصصتها السنة(٣).

الدليل الثاني: حديث عبدالله بن عكيم الجهني(٤)، قال: (أتانا كتاب رسول الله ﷺ

---

(١) ينظر: المجموع، ص (٢٢١).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣).

(٣) ومن ذلك حديث ابن عباس رضي الله عنهما قال: وجد النبي ﷺ شاة ميتة أعطيتها مولاة لميمونة من الصدقة، فقال النبي عليه الصلاة والسلام: **(هلا انتفعتم بجلدها؟)** قالوا: إنها ميتة، قال: **(إنما حرم من الميتة أكلها)**، رواه البخاري في صحيحه – كتاب الذكاة، باب الصدقة على موالي أزواج النبي ﷺ (٢/ ١٠٨). ورواه مسلم في صحيحه – كتاب الطهارة – باب طهارة جلود الميتة بالدباغ: (١/ ١٩٠).

(٤) هو أبو معبد عبدالله بن عُكيم بن زيد بن ليث بن سود بن سبأ الجهني الكوفي، سكن الكوفة وقدم المدائن قال البخاري: أدرك زمن النبي ﷺ ولم يسمع منه ولا يعرف له سماع صحيح عنه، وسمع من عمر بن الخطاب وعبدالله بن مسعود وروى عنه زيد بن وهب وعبدالرحمن بن أبي ليلى، ينظر: تاريخ بغداد (١٠/ ٣)، تهذيب التهذيب / (٥/ ٣٢٣)، معرفة الثقات / للعجلي: (٤٧)، خلاصة تهذيب الكمال، ص (٢٠٧).

ونحن بأرض جهينة[١] وأنا غلام شاب أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب[٢] ولا عصب)[٣]، وفي لفظ قال: (كتب إلينا رسول الله ﷺ قبل وفاته بشهر أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب)[٤]. وفي لفظ قال: (أتانا كتاب رسول الله ﷺ بأرض جهينة، وأنا غلام شاب قبل وفاته بشهر أو شهرين أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب)[٥].

---

(١) جهينة: قبيلة من قبائل العرب، وقد جاء في المثل وعند جهينة الخبر اليقين، ينظر: الصحاح / للجوهري، باب جَهَنَ: (٥/ ٥١٤).

(٢) الإهاب: اسم الجلد قبل أن يدبغ من مأكول أو غيره، فإذا دبغ سمي أديماً وصرماً وجراباً، ينظر: لسان العرب (١/ ٢١١) مختار الصحاح: (١/ ١٣).

(٣) أخرجه ابن ماجة في سننه – كتاب اللباس – باب من قال لا ينتفع من الميتة، إهاب ولا عصب، ص (٨٢١).

(٤) (٤/ ٣١٠) أخرجه بهذا اللفظ أبوداود في سننه (١١/ ١٨٥)، والترمذي في سننه (٥/ ٤٠٢) وأحمد في مسنده (٤/ ٣١٠).

(٥) رواه أبوداود في سننه – كتاب اللباس – باب من روى أن لا ينتفع بإهاب الميتة بدون قوله قبل وفاته بشهر أو شهرين: (٢/ ٣٨٧)، ورواه الترمذي في سننه وحسنه – كتاب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دُبِغت، ودون قوله: (قبل وفاته بشهر أو شهرين): (٤/ ٢٢٢)، ورواه النسائي في سننه – كتاب الفرع والعتيرة – باب ما يدبغ به جلود الميتة، دون قوله: (قبل وفاته بشهر أو شهرين): (٢/ ١٩١)، ورواه ابن ماجه في سننه – كتاب اللباس – باب من قال لا ينتفع من الميتة بإهاب ولا عصب، دون قوله: (قبل وفاته بشهر أو شهرين): (٢/ ٩٤)، ورواه البيهقي في السنن الكبرى – كتاب الطهارة- باب في جلود الميتة، (١/ ١٤-١٥)، قال البيهقي والخطابي هذا الخبر مرسل، وقال ابن أبي حاتم في العلل: ليست لعبدالله بن عكيم صحبة، وإنما روايته كتابة، وخالفه الحاكم فأثبت لعبدالله صحبة، وقال: تضعيف من ضعفه ليس من قبيل الرجال فإنهم كلهم ثقات وإنما ينبغي أن يحمل الضعف على الاضطراب كما نقل عن أحمد. ينظر: نيل الأوطار: (١/ ٨٠)، وقال الترمذي: هذا حديث حسن، ويروى عن عبدالله بن عكيم عن أشياخ لهم هذا الحديث، وليس العمل على هذا عند أكثر أهل العلم سنن الترمذي: (١/ ٢٢٢).

وجه الاستدلال من الحديث: أن فيه التصريح بعدم الانتفاع من الميتة بإهاب ولا عصب، وهذا دليل على نجاسة الإهاب وهو الجلد، ولو لم يكن نجساً لم ينه عنه النبي ﷺ.

قال ابن قدامة: «وهو ناسخ لما قبله لأنه في آخر عمر النبي ﷺ، فاللفظ دال على سبق الترخيص، وأنه متأخر عنه، وهو قوله عليه الصلاة والسلام: **(كنت رخصت لكم)**.

نوقش هذا الاستدلال: بما قاله النووي: «وأما حديث عبدالله بن عكيم فرواه أبوداود والترمذي والنسائي وغيرهم»[(١)]، قال الترمذي: «هو حديث حسن، قال: سمعت أحمد ابن الحسن يقول: كان أحمد بن حنبل يذهب إلى حديث ابن عكيم هذا لقوله: (قبل وفاته بشهرين) وكان يقول هذا آخر الأمر، قال: ثم ترك أحمد بن حنبل هذا الحديث لما اضطربوا في إسناده، حيث روى بعضهم عن ابن عكيم عن أشياخ من جهينة»[(٢)].

وقد روى هذا الحديث قبل وفاته بشهر، وروي بشهرين وروي بأربعين يوماً[(٣)].

قال البيهقي: «هذا الحديث مرسل وابن عكيم ليس بصحابي»[(٤)(٥)].

وقال الخطابي: «مذهب عامة العلماء جواز الدباغ، ووهنوا هذا الحديث؛ لأن ابن عكيم لم يلق النبي ﷺ إنما هو حكاية عن كتاب أتاه وأعلّوه أيضاً بأنه مضطرب وعن مشيخة مجهولين لم تثبت صحتهم»[(٦)].

---

(١) المجموع: (١/ ٢١٨).

(٢) سنن الترمذي: (٤/ ٢٢٢).

(٣)ينظر: المجموع / للنووي: (٢١٨٨).

(٤) معرفة السنن والآثار: (١/ ١٧٩).

(٥) وذكر ذلك آخرون من الأئمة الحفاظ، نقلاً عن كتاب المجموع للنووي: (١/ ٢١٨- ٢١٩).

(٦) معالم السنن: (٤/ ٢٠٣)

ويمكن إجمال الاعتراضات على الحديث في أوجه:

الأول: أنه حديث مرسل؛ لأنه من كتاب لا يعرف حامله، وأجابوا عنه: أن كتاب النبي ﷺ كلفظه ولو لا ذلك لم يكتب النبي ﷺ إلى أحد، وقد كتب إلى ملوك الأطراف وإلى غيرهم ولزمتهم الحجة به وحصل له البلاغ، ولو لم يكن حجة لم تلزمهم الإجابة ولا حصل به بلاغ ولكان له عذر في ترك الإجابة لجهلهم بحامل الكتاب وعدالته[١].

الثاني: أنه مضطرب كما سبق ذكره، وكما نقله الترمذي عن أحمد، ولا يرد عليه قول الترمذي إنه حديث حسن؛ لأنه قاله عن اجتهاده، وقد بين هو وغيره من أهل الحديث وجه ضعفه كما سبق.

الثالث: أنه كتاب والأحاديث المخصصة له سماع[٢]، وأصح إسناداً وأكثر رواة وسالمة من الاضطراب، فهي أقوى وأولى.

الرابع: أنه عام في النهي، والأحاديث الأخرى مخصصة للنهي بما قبل الدباغ، مصرحة بجواز الانتفاع بعد الدباغ، والخاص مقدم على العام.

وعلى فرض صحة الحديث: فإن الإهاب هو الجلد قبل الدبغ، ولا يسمى إهاباً بعده[٣] كما حكى ذلك بعض أهل اللغة، كالخليل بن أحمد[٤] والنضر بن

---

(١) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٥٥).

(٢) كما تقدم في حدث شاة مولاة ميمونة، وحديث: (**إيما إهاب دُبغ فقد طَهُر**) ينظر: ص(٤٧٩).

(٣) كما بيناه سابقاً بأن الإهاب هو الجلد ما لم يدبغ، فإذا دُبغ فلا يسمى إهاباً، ينظر: اللسان (١/ ٢١١).

(٤) هو أبوعبدالرحمن الخليل بن أحمد الأزدي الفراهيدي البصري، إمام العربية، اتفق العلماء على تقدمه في علوم العربية من النحو واللغة والتصريف والعروض وهو شيخ سيبويه، توفي بالبصرة سنة ١٧٠هـ وهو ابن ٧٤ سنة، له الكثير من المصنفات في اللغة، ينظر: تهذيب الأسماء واللغات للنووي: (١/ ١٧٨).

شميل[١] وغيرهم[٢].

الدليل الثالث: ما روي عن جابر رضي الله عنه أنه النبي ﷺ قال: **(لا تنتفعوا من الميتة بشيء)**[٣].

والنص صريح في النهي عن الانتفاع بالميتة، ولا شك أن الجلد منها، وهو داخل في عموم النهي[٤].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بان الآية عامة وقد جاء من السنة ما يخصصها[٥].

واستدلوا على جواز الانتفاع به في اليابسات، لأن المائعات تفضي إلى تعدي النجاسة لها[٦].

نوقش: أن هذا لا يكون صحيحاً إلا إذا كانت النجاسة ستبقى بعد الدباغة، ولكن الدباغة تذهب بهذه النجاسة، كما في حديث ابن عباس المتقدم، وخصوا إباحة الانتفاع بالماء دون غيره من المائعات لما له في نظرهم من قوة يدفع بها عن نفسه النجاسة بخلاف سائر المائعات، ولأن الماء طهور لا يغيره إلا ما غير لونه أو طعمه أو ريحه[٧].

---

(١) هو النضر بن شميل المازني أبوالحسن النحوي البصري، كان إماماً في الحديث والعربية وأول من أظهر السنة بمروه وجميع خراسان، توفي سنة ٢٠٤هـ، انظر: طبقات المحدثين، ص (١٣١).

(٢) انتهى كلام النووي، انظر: المجموع: (١/ ٢٧٦ – ٢٧٩)، الحاوي / للماوردي: (١/ ٦١).

(٣) رواه الطحاوي في شرح معاني الآثار – كتاب الصلاة – باب دباغ الميتة هل يطهرها الدباغ أم لا: (١/ ٤٦٨ – ٤٦٩) قال الزيلعي: الحديث عن زمعة بن صالح عن أبي الزبير عن جابر، وزمعة فيه مقال: ينظر: نصب الراية (١/ ٥٤).

(٤) المغني: (١/ ٥٤).

(٥) ينظر: المجموع / للنووي: (١/ ٢٧٦).

(٦) ينظر: حاشية الخرشي: (١/ ١٦٥)، كشاف القناع: (١/ ٥٤).

(٧) ينظر: الدين الخالص / للسبكي: (١/ ١٧١).

الدليل الرابع: أن الجلد جزء من الميتة فيكون محرماً، لقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾[١] . فلا يطهر بالدبغ كاللحم، ولأنه حَرم بالموت فكان نجساً[٢] .

نوقش هذا الاستدلال من وجهين:

أحدهما: أن قياسكم الجلد على اللحم قياس في مقابلة النص[٣]، فلا يلتفت إليه.

الثاني: أن الدباغ في اللحم لا يتأتى، وليس فيه مصلحة، بل يمحقه، بخلاف الجلد؛ فإنه ينظفه ويطيبه ويصلبه[٤].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وما استدل به كل قول ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الأول وهو قول الجمهور القائل بطهارة كل جلود الميتة بالدباغ إلا ما استثناه النص لنجاسته كالخنزير ونحوه ، وذلك لما يأتي:

* إن الأدلة التي استند إليها هذا القول قوية من حيث ثبوتها، وهي إما أحاديث صحيحة وإما حسنة، بخلاف الأدلة التي استند إليها أصحاب الأقوال الأخرى، فقد تقدم الكلام في ثبوتها من خلال المناقشة.

* أن أدلة القول الأول قوية من حيث دلالتها على طهارة الجلد وحل الانتفاع به بخلاف الأدلة التي اعتمدت عليها الأقوال الأخرى والتي يمكن حملها على الجلد في حالة

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣) .

(٢) ينظر: المغني: (١/ ٥٦) .

(٣) وهو قوله ﷺ: (**إنما حرم أكلها**)، وقوله: (**أيما إهاب دُبِغ فقد طَهُر**..)، تقدم تخريجها، ينظر ص(٤٠٦) (٤٥٧) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: المجموع: (١/ ٢١٩ – ٢٢٠) .

عدم دباغته. وأن الأدلة التي أفادت طهارة الجلد بالدباغة مع قوتها في الثبوت والدلالة أكثر من تلك الأخبار التي اعتمد عليها المخالفون مع ضعفها من حيث الثبوت والدلالة.

وبناءً على القول بطهارة جلد الميتة بعد الدبغ فإن الجيلاتين المستخلص من جلد الميتة بعد دبغها جائز شرعاً.

وبعد بيان حكم الجيلاتين المستخلص من الميتة، ننتقل لبيان حكم الجيلاتين المستخلص من الخنزير.

حيث يعد جلد الخنزير مصدراً لإنتاج الجيلاتين في العادة، كما ويستخلص من الأبقار أيضاً، ويقدر الإنتاج العالمي لمادة الجيلاتين بحوالي ٢٠٠.٠٠٠ طن سنوياً، أكثر من نصفها خنزير المنشأ[١].

ويعتبر جلد الخنزير المفضل لدى المصنعين لاستخراج الجيلاتين لأسباب كثيرة منها:

١- أن إحدى المراحل التصنيعية وهي (المعالجة القبلية بمواد قاعدية) ، لا تلزم في تصنيع الجيلاتين منه، بينما تلزم في المصادر الأخرى.

٢- قوى الترابط بين الألياف المكونة لجلد الخنزير أقل مقارنة بالمصادر الأخرى مما يسهل التحويل إلى جيلاتين.

٣- محتواه من الشوائب الملونة أقل مقارنة بالمصادر الأخرى.

٤- محتوى جلد الخنزير من المواد المكونة للجيلاتين عالٍ جداً.

٥- إن تطبيق مبادئ الهندسة الوراثية ومبادئ التغذية الحيوانية؛ من أجل إنتاج حيوانات ذات لحم أكثر، ولا يكلف إطعامها إلا أقل القليل حتى تبلغ سن الذبح، أثبت

---

(١) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء / لنزيه حماد، ص (٦١) ، الجيلاتين لقنيبي، ص (٣٨٩).

نجاحه بخاصة في الحيوانات ذات المعدة الواحدة كالخنازير، بخلاف الحيوانات المجترة - كالبقر والغنم والماعز - ونجم عن ذلك هبوط ملحوظ في أسعار لحوم الخنازير، وهذا خلاف ما كان عليه في السابق، مما أدى إلى زيادة إنتاج لحم الخنزير مقارنة بإنتاج اللحوم الأخرى من الأبقار والضأن والماعز على الصعيد العالمي، وهذا بدوره يوفر لمصنعي الجيلاتين مصدراً جيداً من حيث سعره وما يمتاز به من غيره من صفات في إنتاج الجيلاتين[1].

ولمعرفة حكم الجيلاتين المستخلص من الخنزير لا بد من ذكر أقوال العلماء في الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدباغ وبعده، وفيما يأتي تفصيل المسألة:

اتفق الفقهاء على عدم جواز الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدباغ لكونه محرماً لعينه، وهو نجس العين عند الجمهور حياً كان أو ميتاً، وعند المالكية هو كذلك بعد الموت فقط، والذكاة عند الجميع لا تحله ولا تطهره فيبقى على حاله من النجاسة، وبناءً على ما سبق لا يجوز الانتفاع به بأي وجه من وجوه الانتفاع قبل الدباغ[2].

أما بعد الدباغ فقد اختلف الفقهاء في حكم الانتفاع به، ويرجع سبب ذلك إلى:

* خلافهم في قبول جلد الخنزير في أصله الدباغ؛ وبمعنى آخر هل جلد الخنزير في تركيبته وخلقته يشبه جلود الحيوانات الأخرى التي يطهر جلدها بالدباغ أم لا؟

---

(١) ينظر: المصدر السابق، ص(٣٩٠)، الانتفاع بالأعيان المحرمة والنجسة/ جمانة أبوزيد، ص(٣٣).

(٢) ينظر: الهداية / للمرغياني: (٤/ ٦٩)، حاشية بن عابدين: (١/ ٢٠٣)، الروضة الندية: (١/ ١٨) الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، مواهب الجليل: (١/ ٨٨)، حاشية الخرشي: (١/ ١٥٣)، القوانين الفقهية، ص (٣٩)، مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٦)، زاد المحتاج: (١/ ٧٤)، الإقناع / للشربيني: (١/ ٩٢)، كشاف القناع: (٦/ ١٩٠).

* الاختلاف في الفهم من قوله عليه الصلاة والسلام: (**أيما إهاب دبغ فقد طهر**) يدخل تحت عموم كلمة (أيما) إهاب الخنزير أم لا ؟ فمن رأى دخوله قال بطهارته وأجاز الانتفاع به، ومن لم ير دخوله قال بنجاسته وبعدم جواز الانتفاع به، وفيما يأتي أقوال العلماء في المسألة.

القول الأول: اتفقت المذاهب الأربعة في المعتمد فيها على عدم طهارة جلد الخنزير بالدباغ[1].

القول الثاني: طهارة جلد الخنزير بالدباغ وحل استعماله بعده، وهو قول أبو يوسف من الحنفية[2]، وسحنون وابن عبدالحكم من المالكية[3] وذهب إليه الصنعاني[4] والشوكاني[5] من الشافعية، وهو قول الظاهري وابن حزم[6].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بعدم طهارة جلد الخنزير بالدباغ بما يأتي:

---

(١) ينظر: البناية (١/ ٤٠٧)، المبسوط: (١/ ٢٠٢)، العنالآية (١/ ٦٤)، الدر المختار: (١/ ١٣٦) حاشية الخرشي: (١/ ١٦٥)، الذخيرة / للقرافي: (١/ ١٦٦)، تفسير الرازي: (٥/ ٢٠)، الكافي: (/ ١٦١)، كفاية الطالب (٤/ ١٢٩)، زاد المحتاج: (١/ ٧٩)، المجموع: (١/ ٢١٥)، مغني المحتاج: (١/ ٧٣)، المغني: (١/ ٨٩)، كشاف القناع: (١/ ٥٦)، مجموع الفتاوى: (٢١/ ٩٥) الكافي / لابن قدامة: (١/ ١٤).

(٢) ينظر: البناية (١/ ٤١٢)، رد المحتار: (١/ ٢٠٤)، المبسوط: (١/ ٢٠٢).

(٣) حاشية الدسوقي: (١/ ٥٤)، حاشية الخرشي: (١/ ١٦٥)، بداية المجتهد: (١/ ٣٩).

(٤) سبل السلام: (١/ ٣٠).

(٥) نيل الأوطار: (١/ ٧٤).

(٦) المحلى: (١/ ١١٨).

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ﴾[1].

وجه الدلالة: أن الرجس في الآية بمعنى النجس[2]، فعين الخنزير نجسة، فجميع أجزاءه كذلك نجسة حياً وميتاً والدباغ لا يطهر ما كان نجس العين[3].

الدليل الثاني: أن الذكاة التي هي أقوى في التطهير من الدباغ لا تقوى على تطهير الخنزير باتفاق الفقهاء، فكان الدباغ أولى في عدم تطهيره[4].

الدليل الثالث: أن جلد الخنزير لا يقبل في أصله الدباغ، لأن له جلوداً مترادفة بعضها فوق بعض يصعب أن تطهر بالدباغ[5].

نوقش: أن ذلك مردود بعموم قوله ﷺ: **(أيما إهاب دبغ فقد طهر)**[6]، وليس هناك دليل يستثني إهاب الخنزير من عموم النص[7].

أجيب عنه: أن الخنزير مستثنى من ذلك والحكم لكون نجاسته، ليست عارضة بالموت ثم إن التطهير لمأكول اللحم فقط دون غيره.

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٢) ينظر، لسان العرب: (٧/ ٣٩٨)، البحر الرائق: (١/ ١١٠)، الحاوي الكبير / للماوردي: (١١/ ٣١٥)، الكافي في فقه أحمد: (١/ ١٤)

(٣) ينظر: رد المحتار: (١/ ٢٠٤) الإقناع: (١/ ٢٩)، كشاف القناع: (١/ ٥٦)، الكافي لابن قدامة: (١/ ٥).

(٤) ينظر الكافي في فقه مالك: (١/ ٢٠٤).

(٥) ينظر: رد المحتار: (١/ ٢٠٤).

(٦) تقدم تخريجه، ص (٤٥٧).

(٧) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٨٦).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بطهارة جلد الخنزير بالدباغ بالأدلة التالية:

الدليل الأول: حديث ابن عباس رضي الله عنهما عن النبي ﷺ قال: (**أيما إهاب دبغ فقد طهر**)[١].

وجه الدلالة: أن أيما في الحديث تفيد العموم[٢]، الدال على طهارة كل إهاب إذا دبغ سواء أكان إهاب حيوان مباح الأكل أو محرماً، وسواء أكان ذلك الحيوان طاهراً أم نجساً[٣].

نوقش: أن جلد الخنزير لا يدخل في عموم هذا الحديث وذلك لأن نجاسة الخنزير نجاسة عينية، وليست نجاسة عارضة بالموت، فكل جزء من أجزائه الظاهرة والباطنة نجساً وبالتي فإن الدباغ لا يزيل نجاستها.

الدليل الثاني: حديث ابن عباس وفيه: أنه تصدق على مولاة لميمونة بشاة فماتت فمر بها النبي ﷺ فقال: (**هلا أخذتم إهابها فدبغتموه، فانتفعتم به**)، فقالوا: إنها ميتة، فقال: (**إنما حرم أكلها**)[٤].

وجه الدلالة: أن قوله عليه السلام: (**إنما حرم أكلها**) بعد قولهم: (إنها ميتة) يعم كل ميتة دون استثناء، والخنزير ميتة، فجاز الانتفاع بجلده بعد الدباغ؛ لأن هذا الحكم لا يختص بنوع من أنواع الميتة[٥].

---

(١) تقدم تخريجه، ص (٤٦٨).

(٢) ينظر: أصول الفقه / الزحيلي: (١/ ٢٤٨).

(٣) ينظر بدائع الصنائع: (١/ ٨٦)، البناية (١/ ٤١٠)، البحر الرائق: (١/ ١١٠)، زاد المحتاج: (٧٩٨).

(٤) تقدم تخريجه، ص (٤٦٨).

(٥) ينظر: نيل الأوطار / للشوكاني: (١/ ٧٤).

نوقش: أن هذا العموم يستثنى منه الخنزير بالنص وهو قوله: ﴿أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ﴾؛ لأنه نجس نجاسة عينية وما كان هذا شأنه فلا ينتفع به.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الأول والقائل بعدم طهارة جلد الخنزير بالدباغ، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الثاني وورود المناقشة عليها.

وبناءً على ما سبق بيانه فإن الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير بطرق كيميائية يعتبر نجساً لاتفاق الفقهاء على نجاسة أجزاء الخنزير[1] ومنها الجلد المستخلص منه الجيلاتين، ووفقاً لما تم ترجيحه من أن جلد الخنزير لا يطهر بالدباغ؛ لأنه نجس العين، فلا يجوز تناول الأطعمة المحتوية على جيلاتين الخنزير، لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة تناوله، وقد صدر القرار رقم (١١) من مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة المنعقدة بعمان / الأردن والذي نص فيه على أنه: «لا يحل لمسلم استعمال الجيلاتين المأخوذ من الخنازير في الأغذية، وفي الجيلاتين المستخلص من النباتات والحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك»[2].

وبعد معرفة حكم الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير بعد الدبغ وأنه نجس، لأن جلد الخنزير لا يطهر بالدباغ فنجاسته عينية، ننتقل لبيان أثر الاستحالة في طهارة جلد الخنزير، بمعنى هل يطهر جلد الخنزير بالاستحالة أو لا يطهر، فمن المعلوم أن مصدر

---

(١) تقدم الخلاف في المسألة، ص (١٧٩).

(٢) الموسوعة الطبية الفقهية / كنعان، ص (٤٤٣)، مجلة مجمع الفقه الإسلامي –ع ١٤٠٩هـ، قرار رقم (١١)، ص (٤٧).

الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير هو (الكولاجين) الذي تحول بالمعالجة إلى جيلاتين له خصائص فيزيائية وكيميائية مختلفة عن مصدرها الأصلي وهو (الكولاجن) ، وهذا يعني أن بعض التغيرات قد حصلت للكولاجن في علمية تحويله إلى جيلاتين، فهل تحول بعينه إلى جيلاتين، أو انقلبت عينه وحقيقته إلى مادة أخرى، وفيما يلي التفصيل في المسألة:

أثر الاستحالة في طهارة جلد الخنزير، بمعنى: هل يطهر جلد الخنزير بالاستحالة أو لا يطهر ؟

اختلف العلماء في طهارة جلد الخنزير بالاستحالة، بناءً على اختلاف المختصين في الجيلاتين المستخلص من الخنزير، هل جرت عليه عملية استحالة تامة، حيث تغيرت حقيقة الجلد المحرم والنجس، وانقلبت عينه إلى مادة أخرى جديدة، مباينة للأولى في الاسم والخصائص والصفات أم لا. وقد اختلف فيها المختصون على رأيين:

الرأي الأول: قول بعض علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة وغيرهم: أن الجيلاتين المستخلص من الخنزير قد جرت عليه استحالة تامة بالمعنى الشرعي، وهو ما ذهب إليه د. محمد عبدالسلام(١)، ود. محمد الهواري(٢)، ود.نزيه حماد(٣)، وغيرهم.

يقول د. محمد عبدالسلام: «ومن الجدير بالذكر أن الهياكل الكيميائية الصغيرة التي نتجت عن التفكك الكيميائي (للكولجينات) تختلف اختلافاً كلياً عن البروتينات التي كانت أصلاً لها»(٤).

---

(١) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، ص (٢) .

(٢) ينظر: الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص (٨ – ٩)

(٣) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص (٦٧) .

(٤) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، ص (٢) .

ويقول د. محمد الهواي بعد أن ذكر كيفية إجراء التفاعلات الكيميائية لاستخراج الجيلاتين: «ويمكن من الناحية الكيميائية النظر إلى التفاعلات الجارية على أنها تفاعلات استحالة كيميائية مماثلة لتفاعل الكحول إلى خل...»(١).

الرأي الثاني: أن الجلد الذي يستخلص منه الجيلاتين لا يستحيل استحالة كاملة عند تحويله إلى جيلاتين، وذهب إلى هذا الرأي د. وفيق الشرقاوي(٢)، ود. عبدالآخر(٣)، ود.عبدالفتاح إدريس(٤) وغيرهم.

يقول د. وفيق الشرقاوي: «إن جلود الخنازير لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية..»(٥).

حجج الآراء:

حجة الرأي الأول:

احتج أصحاب الرأي الأول وهم القائلون بأن جلد الخنزير يستحيل استحالة كاملة بما يأتي:

١ - أن حقيقة الجلد المحرم والنجس قد تغيرت، وانقلبت عينه إلى مادة أخرى جديدة، مباينة للأولى في الاسم والصفات كذلك، فصفات الجيلاتين تختلف عن صفات الكولاجن، فالجيلاتين مادة بيضاء اللون، تذوب بسهولة في الماء، وتتجمد، والكولاجن ليس كذلك(٦).

---

(١) ينظر: الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص (٩).

(٢) ينظر: الجيلاتين، ص (٦).

(٣) ينظر: الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء، ص (١٩).

(٤) ينظر: مواد نجسة في الغذاء والدواء، ص (٣٠).

(٥) الجيلاتين، ص (٦).

(٦) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، ص (٢).

٢- أنه لا يمكن التمييز بين أنواع الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة، نظراً لفقدانها لأي علامة من علامات الانتماء للأصل الحيواني[١].

نوقش: لا نسلم بأنه لا يمكن التمييز بين أنواع الجيلاتين، وإنما يمكن ذلك بطريقة التحليل الطيفي.

حجة الرأي الثاني:

أنه يمكن التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه، وذلك لوجود بعض الخصائص في هذا الجيلاتين يمكن بها التعرف على أصله الذي استخلص منه وذلك عن طريق التحليل الطيفي، ومع إمكان التعرف على أصله هذا فلا يمكن القول بان أجزاء الخنزير التي تحولت جيلاتين قد استحالت استحالة كاملة[٢].

وبناءً على ما سبق فقد اختلف العلماء في مدى طهارة جلد الخنزير بالاستحالة، بناءً على اختلافهم في حكم الخنزير إذا تحول ملحاً، وقد اختلفوا فيها على قولين:

القول الأول: أن الخنزير إذا صار ملحاً لا ينجس، وهو قول أبوحنيفة ومحمد[٣]، وقول مخرج في المذهب الحنبلي[٤].

(١) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء / د. نزيه حماد، ص (٦٧) .

(٢) ينظر: الجيلاتين/ د. وفيق الشرقاوي، ص(٦)، الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الغذاء والدواء، د/ عبدالآخر، ص (١٩) ، مواد نجسة في الغذاء والدواء، د. عبدالفتاح إدريس، ص(٣١).

(٣) ينظر: حاشية بن عابدين: (١/ ٣٢٩) ، الفتاوى الهندية: (١/ ٣٥) .

(٤) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١/ ٥٩) .

جاء في الدر المختار: «ولا يكون نجساً ملحاً كان حماراً أو خنزيراً.. لانقلاب العين»[1].

وجاء في الفتاوى الهندية: «.. والخنزير إذا وقع في المملحة فصار ملحاً.. يطهر»[2].

القول الثاني: أن الخنزير إذا صار ملحاً فهو باقٍ على نجاسته ولا يطهر، وهو قول أبويوسف من الحنفية[3]، والشافعية[4]، وظاهر مذهب الحنابلة[5][6].

جاء في نهاية المحتاج: «ولا يطهر نجس العين، بالاستحالة كميتة وقعت في ملاحة فصارت ملحاً»[7].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بان الخنزير إذا استحال ملحاً فإنه يطهر، بما استدل به القائلون بأن نجس العين يطهر بالاستحالة[8].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الخنزير إذا استحال ملحاً فإنه لا يطهر بما استدل به القائلون بأن نجس العين لا يطهر بالاستحالة[9].

---

(١) : (١/ ٣٢٦).

(٢) : (١/ ٣٥).

(٣) ينظر: الفتاوى الهندية: (١/ ٣٥).

(٤) ينظر: نهاية المحتاج: (١/ ١٧٩).

(٥) ينظر: المغني مع الشرح: (١/ ٥٩).

(٦) ولم أقف للمالكية على قول في استحالة الخنزير.

(٧) : (١/ ١٧٩).

(٨) ينظر: ص(٤٨٤) من هذا الكتاب.

(٩) ينظر: ص (٤٨٣) من هذا الكتاب.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله اعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني وهو أن الخنزير لا يطهر إذا استحال إلى ملح أو غيره، بل يبقى على نجاسته وقد ينتقل ما به من داء إلى الملح[(١)].

وبناءً عليه فإن جلد الخنزير لا يطهر بالاستحالة، وبالتالي فإن الجيلاتين المستخلص منه محرم ولا يجوز استعماله شرعاً ولا تناول الأطعمة المحتوية عليه، لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة، ولا تتوافر حالة الضرورة في حق من يتناول هذه الأغذية، لوجود الكثير منها مما لا يحتوي على هذا الجيلاتين، مما يمكن الاغتذاء به، وفي الأغذية المحتوية على جيلاتين الحيوانات المذكاة غنية عنه، يقول د. عبدالآخر: «من السهل تجهيز الجيلاتين من جلود الحيوانات المذكاة، وهو يفوق في مواصفاته الجيلاتين الخنزيري، كما يفضل في سلامته من التلوث الميكروبي والطفيلي، الذي كثيراً ما ينتقل من الخنزير إلى الجيلاتين بسبب عمق الإصابات في جلد الخنزير الذي يحضر منه الجيلاتين»[(٢)]، فلا يستبعد أن ينتقل ما به من داء إلى مادة الجيلاتين، وتكون أضراره موجودة فيه، ولكن إذا جهل حال لطعام أو الشراب، ولم يعلم محتواه، وعما إذا كان يشتمل على هذا الجيلاتين أم لا، وعمت البلوى بذلك، ومست حاجة الناس إلى تناول هذه الأغذية، جاز تناولها في هذه الحالة، لأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة، سواء كانت الحاجة عامة أو خاصة[(٣)].

وإذا نظرنا إلى الواقع نجد أن أكثر الأطعمة المعدة في بلاد المسلمين لا سيما المحفوظة في علب – لا يبين محتواها، إلا بعبارات يكتنفها الغموض؛ دون اهتمام، وفي الوقت الذي

---

(١) أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية / د. عبدالله الطريقي، ص (٣١٣).

(٢) الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء / ص(١٩).

(٣) ينظر: مبحث إعلامي حول الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء، د. عبدالآخر، ص(١٩)، الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٨٨).

تلزم فيه قوانين الدول الغربية منتجي السلع الغذائية بكتابة مكونات كل منتج غذائي عليه بوضوح، شاملاً الأرقام العالمية المضافة للأطعمة، ورمزها المصطلح عليه من السوق الأوربية على بطاقة تعريف المادة الغذائية بشكل واضح لا لبس فيه، إلى جانب الفئة التي ينتمي إليها في التصنيف كأن يذكر مثلاً أن هذا المركب يحتوي على جيلاتين خنزيري، وقد وجه المسلمون في سويسرا أن من بين مكونات بعض الأغذية التي تحمل الأرقام الكودية التالية جيلاتين خنزير، فتوقفوا عن استعمالها وهي المواد الغذائية التي تحمل بطاقة تعريفها الأرقام التالية: [١٠١، ١٠١أ، ١٢٠، ١٥٠، ١٥٣، ١٦٠أ، ١٦٠ ب، ١٦١ أ، ج، ١٦٣، ٢٠٠، ٢٧٠، ٣٠٤، ٣١٠ – ٣١٢، ٣٢٦، ٣٢٧، ٣٣٤، ٣٣٦، ٣٣٧، ٣٥٠، ٣٥٣، ٤٢٢، ٤٣٠، ٤٣٦، ٤٧٠، ١٦٢، ٤٧٨، ٤٨١، ٤٨٣، ٤٩١، ٤٩٥، ٥٤٢، ٥٧٢، ٥٧٥، ٦٣١، ٩٠٤ أ][١].

وهذا يدعونا نحن المسلمين إلى الالتزام بمثل ذلك، حتى يعلم من يتناول مثل هذه المنتجات حقيقة محتواها، ويتنبه إلى ما هو محرم فيجتنبه.

(بهذا انتهى المجلد الأول، ويليه المجلد الثاني، ويبدأ بالمسألة الثانية: الأطعمة الحيوانية المشتملة على اللحم)

(١) ينظر: الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص (١٧)، مواد نجسة في الغذاء والدواء / د.عبدالفتاح إدريس، ص (٣٢)، صحيفة الأهرام –مصر – العدد: (١٧١١) بتاريخ ٣١/ ٧/ ١٤١٦هـ، ص (١٣).



فهـرس الموضوعات

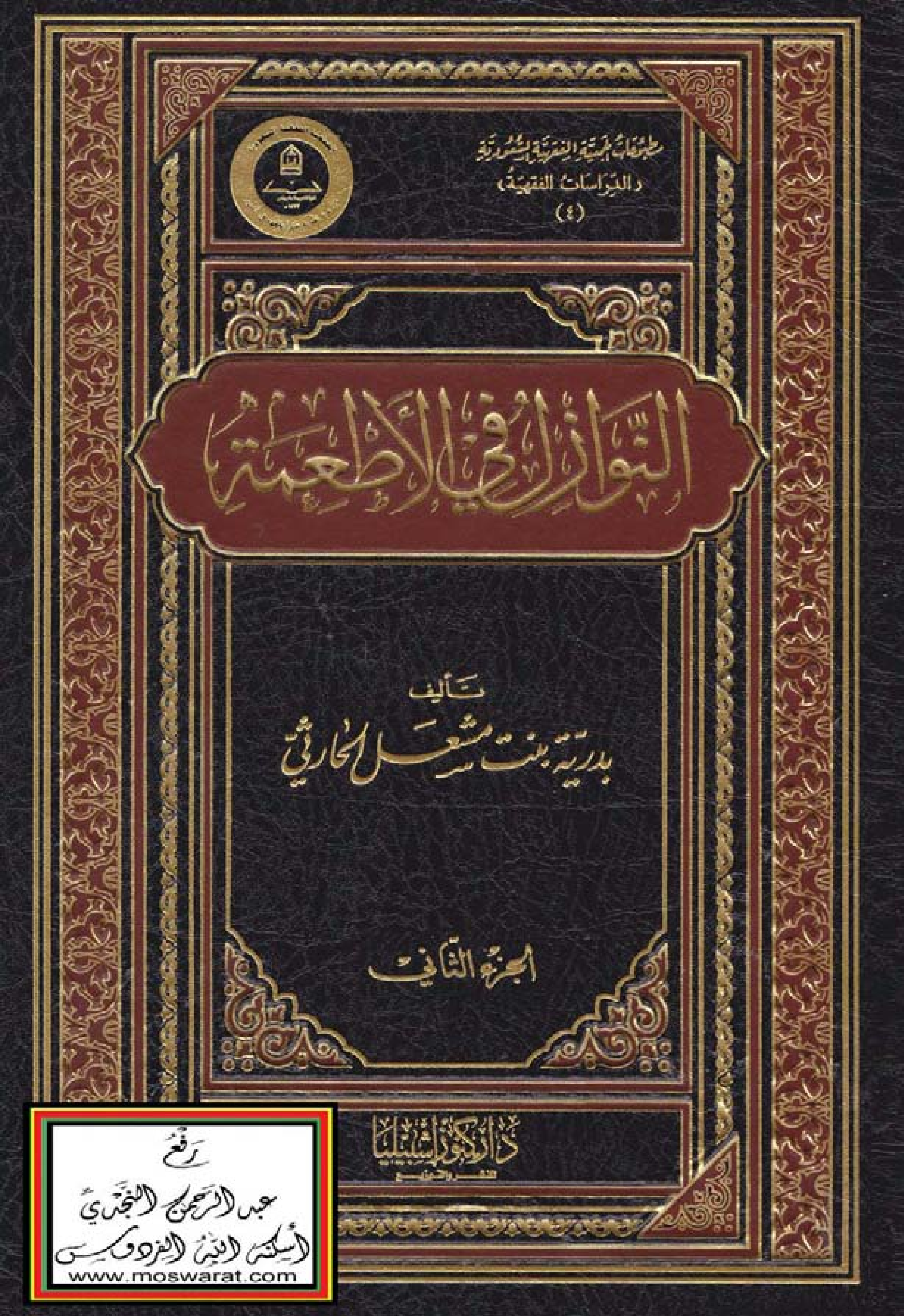
الموضوع	الصفحة

الفصـل الأول

الموضوع	الصفحة


رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com


رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com


مطبوعات الجمعية الفقهية السعودية
(الدراسات الفقهية)
(٤)
النوازل في الأطعمة
تأليف
بدرية بنت مشعل الحارثي
الجزء الثاني
دار كنوز إشبيليا
للنشر والتوزيع
رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com


رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com

النوازل في الأطعمة

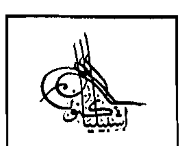
٢

ح دار كنوز إشبيليا للنشر والتوزيع الرياض ١٤٣٢هـ
فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر
الحارثي، بدرية بنت مشعل
النوازل في الأطعمة/بدرية مشعل الحارثي.
الرياض ١٤٣٢هـ.
٥٠٦صفحة ١٧×٢٤
ردمك: ١-٧٣-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ (مجموعة)
٥-٧٥-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ ج٢
١. الأطعمة (فقه إسلامي). ٢. فقه النوازل
أ- العنوان
ديوي ٦١٣.٢ ١٤٣٢/٣٠٢٩

رقم الإيداع: ١٤٣٢/٣٠٢٩هـ
ردمك: ١-٧٣-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ (مجموعة)
٥-٧٥-٨٠٥٥-٦٠٣-٩٧٨ ج٢

الطبعة الأولى
١٤٣٢هـ - ٢٠١١م

دار كنوز إشبيليا للنشر والتوزيع



المملكة العربية السعودية ص.ب ٢٧٢٦١ الرياض ١١٤١٧
هاتف: ٤٩١٤٧٧٦- ٤٩٦٨٩٩٤ - فاكس: ٤٤٥٣٢٠٢
E-mail: eshbelia@hotmail.com



مطبوعات الجمعية الفقهية السعودية
(الدراسات الفقهية)
(٤)

النوازل في الأطعمة

تأليف
بدرية بنت مشعل الحارثي

الجزء الثاني



بسم الله الرحمن الرحيم

المسألة الثانية: الأطعمة الحيوانية المشتملة على اللحم:

تمهيد:

لقد عرف الإنسان اللحم منذ قديم الزمان، وأثبت التاريخ بأن الإنسان بدأ في أكل اللحم نيئاً قبل أن يعرف طريقة الشواء كأول طريقة للطبخ[(١)].

ثم أبرز الإسلام مكانة اللحم في القرآن الكريم وبين أهميته في بناء جسم الإنسان بالإضافة إلى المذاق الطيب في أكثر من موضع[(٢)]. فلقد ذكر اللحم في القرآن ما يقارب اثنى عشر مرة[(٣)].

قال الله تعالى: ﴿وَهُوَ ٱلَّذِى سَخَّرَ ٱلْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا﴾[(٤)]. وقال سبحانه في حديثه عن طعام أهل الجنة: ﴿وَلَحْمِ طَيْرٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ﴾[(٥)]. وقال عزوجل: ﴿وَأَمْدَدْنَٰهُم بِفَٰكِهَةٍ وَلَحْمٍ مِّمَّا يَشْتَهُونَ﴾[(٦)].

وقد أكد الرسول ﷺ على أهمية اللحم، فمن ذلك ما ثبت في الصحيحين من حديث أنس أنه قال: (**فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام**)[(٧)].

والثريد وإن كان مركباً من خبر ولحم، فالخبز أفضل الأقوات واللحم سيد الإدام، فإذا اجتمعا لم يكن بعدهما غاية.

---

(١) ينظر الطعام في زمن الرسول ﷺ/ خليفة إسماعيل: ص٤٩، المباح من الحيوانات وشروط حل الذبيحة / د. العبادي: (١/ ١٠).

(٢) ينظر: مصادر الغذاء والدواء / د. إبراهيم عيسى، ص (١٩).

(٣) ينظر: المعجم المفهرس لألفاظ القرآن الكريم / محمود فؤاد عبدالباقي ، ص(٨٢٠).

(٤) سورة النحل، الآية (١٤).

(٥) سورة الواقعة، الآية (٢١).

(٦) سورة الطور، آية (٢٢).

(٧) أخرجه البخاري، كتاب فضائل الصحابة – باب فضائل عائشة رضي الله عنها رقم الحديث: (٣٧٧٠)، (٢٤٤٦).

فالحاجة إلى الخبز أعم، لكن اللحم أفضل، فهو طعام أهل الجنة، وقد قال الله تعالى لمن طلب الثوم والعدس: ﴿أَتَسْتَبْدِلُونَ ٱلَّذِى هُوَ أَدْنَىٰ بِٱلَّذِى هُوَ خَيْرٌ﴾[١].

فهذه الآية نصت على أن اللحم خير من الحنطة[٢].

ولقد تحدثت كتب السنة باستفاضة عن اللحم بأنواعه المختلفة، فمما جاء في الروايات عن اللحم، ما جاء عن أبي الدرداء مرفوعاً: «**سيد طعام أهل الدنيا وأهل الجنة اللحم**»[٣].

وروي أيضاً عن أبي الدرداء أنه قال: (ما دُعي رسول الله ﷺ إلى لحم قط إلا أجاب، وما أهدي إليه لحم قط إلا قبله)[٤].

وهناك أجزاء معينة من اللحم كان يفضلها رسول الله ﷺ دون سواها مثل لحم الظهر، فقال عليه الصلاة والسلام: (**أطيب اللحم لحم الظهر**)[٥].

كذلك لحم الذراع، وفيه حديث أبي هريرة رضي الله عنه: (أن النبي عليه الصلاة والسلام أتي بلحم فرفع إليه الذراع، وكان تعجبه فنهس منها)[٦].

---

(١) سورة البقرة، الآية (٦١).

(٢) زاد المعاد: (٤/ ٢٣٩).

(٣) أخرجه بن ماجة – كتاب الأطعمة – باب اللحم، برقم (٣٣٠٥)، ص (٧٥٨)، ووراه ابن قتيبة عن أبي هلال الراسي عن عبدالله عن بريدة عن أبيه، فذكره..، وأخرجه بهذا اللفظ أبونجم من حديث علي بإسناد ضعيف، ينظر، نيل الأوطار: (٩/ ١١٧).

(٤) أخرجه ابن ماجة – كتاب الأطعمة، باب اللحم، ص (٧٥٨)، قال الترمذي عنه، في إسناده سليمان ابن عطاء ضعيف، أتهم بالوضع، ينظر: الشمائل الترمذي ص (١/ ٦٥٧).

(٥) أخرجه ابن ماجة – كتاب الأطعمة، باب اللحم، ص (٧٥٩)، والترمذي في" الشمائل"، برقم: (١٧٢)، وأخرجه النسائي في السنن الكبرى – كتاب الأطعمة، باب اللحم، برقم: (٦٦٥٧)، والبيهقي في شعب الإيمان كتاب الأطعمة، باب اللحم، ص (٧٥٩).

(٦) أخرجه البخاري – باب أدنى أهل الجنة منزلة: (٣٣٤٠) رقم: (١٩٣) مسلم – باب أدنى أهل الجنة منزلة: (٢/ ٥٢) برقم ١٣.

ورويت عن بعض الصحابة مجموعة من الآثار في أكل اللحم، ومن ذلك ما روي عن علي بن أبي طالب رضي الله عنه أنه قال: (كلوا اللحم فإنه يصفي اللون ويخمص البطن ويحسن الخلق)[1].

وقال نافع: «كان ابن عمر إذا كان رمضان لم يفته اللحم وإذا سافر لم يفته اللحم، وذكر عن علي: (من تركه أربعين ليلة ساء خلقه).

كما روي عن بعض التابعين أيضاً، ومن ذلك ما قاله الزهري: «أكل اللحم يزيد سبعين قوة».

وقال محمد بن واسع: «أكل اللحم يزيد في البصر».

ومما ذكر الأطباء في فوائد اللحم: «اللحم أقوى الأغذية يخصب البدن ويقويه وأفضله الضأن، واللحم فوائده عظيمة كغذاء له دور في بناء أنسجة الجسم وإيجابياته تفوق أضراره إذا تناول باعتدال»[2].

وإذا اقتصر غذاء الإنسان على اللحم فقط، كان ذلك ضاراً بالجسم ضرراً بليغاً لأن اللحم تنقصه عناصر غذائية كثيرة، كما أن الإدمان على أكل اللحم له مضار عديدة وقد روي عن عمر بن الخطاب أنه قال: (إياكم واللحم فإن له ضراوة كضراوة الخمر)[3].

وروي عن أبقراط قوله: «لا تجعلوا أجوافكم مقبرة للحيوان»[4].

فالإكثار من اللحم يسبب تولد الحصى في الكلى والمثانة بسبب الحامض البولي (اليوريا)، كما ذكر الدكتور العالمي (هوشار) وهو أستاذ متخصص في التغذية: «إن

---

(١) زاد المعاد: (٤/ ٣٠٣)

(٢) المرجع السابق: (٤/ ٣٠٤).

(٣) أخرجه مالك في الموطأ - كتاب صفة النبي صلى الله عليه وسلم باب ما جاء في أكل اللحم ص (٥٦٩) برقم (١٧٤٢)، عن يحيى بن سعيد، ويحيى هذا لم يلق عمر بن الخطاب رضي الله عنه.

(٤) زاد المعاد: (٤/ ٣١٣).

الأمراض الناتجة عن الإفراط في أكل اللحم هي النقرس والروماتيزم، والسكري، وتصلب الشرايين، وبعض الإصابات الكلوية وأمراض الكبد وارتفاع ضغط الدم»[1].

وبعد بيان أهمية اللحم وفوائده وذكر بعض الأحاديث والآثار فيه، ننتقل لبيان حقيقة اللحم.

الفرع الأول: حقيقة اللحم:

اللحم في اللغة:

يقول ابن فارس: «اللام والحاء والميم أصل صحيح يدل على تداخل، فاللحم متداخل بعضه في بعض».

ويقال: «لاحم الشيء أي: ألصقه به»[2].

ويجمع على لحوم ولحمان؛ و"اللحمة"بالضمه: القرابة[3].

ولحمة البازي، ما أطعم إذا صاد، وهي لحمته، ويقال: لحم القوم: أي أطعمهم اللحم، ورجل لحم أي مشتهي اللحم، ولحيم: أي كثير اللحم في بدنه، ولاحم: إذا كان عنده لحم، وملحم: إذا كان مطعم اللحم، وألحم الرجل: أي كثر في بيته اللحم وتسمى الحرب الشديدة " ملحمة " لمعنيين:

أحداهما: تلاحم الناس وتداخلهم في بعضهم البعض.

والآخر: أن القتلى كاللحم الملقي.

والمتلاحمة: هي الشجة إذا بلغت اللحم[4].

ويقال التحم الجرح إذا برئ[5].

---

(١) ينظر: أغذيتنا ما فائدتها / خليفة إسماعيل: ص (٣١-٣٢)، الطعام في زمن الرسول ﷺ، خليفة إسماعيل: ص (٥٢) ، مصادر الغذاء والدواء، د. إبراهيم عيسى ص (١٩).

(٢) معجم مقاييس اللغة ص (٩٥٠).

(٣) مختار الصحاح، للرازي: ص (٤٨٨)، معجم لغة الفقهاء ص (٣٥٩).

(٤) معجم مقاييس اللغة ص (٩٥١) مختار الصحاح ص (٤٨٩).

(٥) مختار الصحاح ص (٤٨٩).

وفي المعنى الاصطلاحي:

يطلق اسم اللحم على أجزاء الحيوانات التي يمكن استخدامها في التغذية فتشمل هذه الأجزاء الأنسجة العضلية والأنسجة الدهنية والعصبية وأجهزة الدورة الدموية كالقلب ونحوه.

ويمكن أن يعرف اللحم اصطلاحاً بأنه: «نسيج عضلي متصل ومتداخل بالهيكل العظمي للكائن الحي»[١].

والعضلات عبارة عن حزم أولية من أنسجة خيطية متصلة ببعضها بواسطة أنسجة ومغلفة بغلاف عضلي وتختلف سماكة هذه الخيوط حسب نوع الحيوان ومكان النسيج العضلي، وتتراوح السماكة بين ١٠-١٥٠ ميكرون، وطولها يمكن أن يصل إلى ١٢ سم، وهذه الخيوط يختلف لونها في اللحم بحسب نوع الحيوان وقد تكون غامقة نوعاً ما[٢].

ويختلف تركيب اللحم بحسب نوع الحيوان ولا سيما في نسبية المواد البروتينية، ويختلف بحسب طراز معيشته وعمره ونوع غذائه ويتركب اللحم فيما يأتي:

١- الماء ويعادل مقداره ٧٥٪ من زنه تقريباً.

٢- الأملاح المعدنية، ومنها الحديد، والفوسفور وأملاح الصوديوم والكالسيوم

٣- مواد دهنية، ونسبتها قليلة، ويختلف مقدارها بحسب سن الحيوان ونوع غذائه[٣].

٤- مواد بروتينية، وتبلغ نسبتها حوالي ١٨٪ تقريباً، وهذه المواد البروتينية، تتألف من أعداد مختلفة من الأحماض الأمينية، ومن فوائد هذه الأحماض الأمينية أو البروتينات

---

(١) الغذاء والتغذية د. ياروسلاف سيرفينكو، ترجمة / د. طه الشيخ حسن ص (٨٣).

(٢) ينظر: موسوعة غذاؤنا، د. حسن العكيدي ص (٨٦).

(٣) ينظر: مصادر الغذاء والدواء. د. إبراهيم عيسى ص (١٩)، أغذيتنا ما فائدتها ؟ / خليفة إسماعيل: (١/ ٣٦).

للجسم أنها مهمة في بناء خلايا وأنسجة الجسم الجديدة وتعويض التالف منها، وإمداد الجسم بالطاقة ووقاية الجسم من الأمراض[١].

١ - الفيتامينات، يعتبر اللحم من المصادر الغنية بفيتامين (ب) المركب وخاصة بالنسبة للنياسين، وكذلك يوجد فيه فيتامين (أ).

٢ - يعتبر اللحم مصدراً للطاقة وخاصة عندما يحتوي على كميات كبيرة من الدهن ويقدر كل ١٠٠ جم، من اللحم الأحمر حوالي ٢٥٠ سعراً حرارياً[٢].

وتأتي اللحوم من مصادر ثلاثة برية وبحرية[٣]، وقد تكون من الطير، فمن أنواع اللحوم:

النوع الأول: اللحوم البرية:

وتشمل:

١ - **لحم الإبل**: وهو من أطيب اللحوم وأكثرها إغذاءً للجسم، وفيه دواء لكثير من الأمراض مثل آلام الظهر ونحوها[٤].

٢ - **لحم البقر**: يقول الدكتور داوود الإنطاكي عن لحم البقر: «لحم البقر بارد يابس عسر الإنهضام بطيء الانحدار....»[٥].

٣ - **لحم الضأن**: وهو سهل الهضم، وألياف لحمه أطرى من ألياف لحم البقر، وشحمه أكثر بخلاف ألياف لحم الماعز، فهو أكثر طراوة وشحمه أقل، وهو أسهل هضماً من اللحوم الأخرى[٦].

---

(١) ينظر: الأطعمة المستوردة / د.عبدالغفار الشريف ص ٢٩.

(٢) ينظر: مصادر الغذاء والدواء / د.إبراهيم عيسى ص (١٩)

(٣) ينظر: الأطعمة والأشربة في عصر الرسول صلى الله عليه وسلم / د.محمد الجميل ص(٦١)

(٤) ينظر: أغذيتنا ما فائدتها / خليفة إسماعيل: (١/ ٣٧).

(٥) ينظر: التذكرة: (١/ ٢٩).

(٦) ينظر: مصادر الغذاء والدواء / د. إبراهيم عيسى ص (٢١).

النوع الثاني: اللحوم البحرية:

ويشكل السمك أهم مصدر للحوم البحرية، وهو غذاء رئيسي لجميع المناطق الساحلية في العالم، ويحتوي على كمية من البروتين لا بأس بها، وإن كانت كميته أقل من لحوم الحيوانات البرية، وتتميز دهونه باحتوائها كميات كبيرة من الفيتامينات، كذلك حيوانات البحر الأخرى[١].

النوع الثالث: لحم الطير:

وهو سهل الهضم، بسبب طراوته وقلة دهنه، ويعتبر لحم الدجاج من ألذ اللحوم، كذلك لحم الحمام والحباري والنعام وغيرها[٢].

وبعد بيان حقيقة اللحم وأهميته، ننقل بيان الحكم الشرعي للأطعمة المشتملة على اللحوم.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على اللحم:

سبق بيان أن الأصل في الأطعمة الحل[٣]. وعليه فإن الأصل في الحيوان الإباحة إلا ما يستثنيه الشرع بالنص عليه أو بمعنى النص، وهو قول جمهور العلماء من المالكية والشافعية والحنابلة[٤].

قال الطرطوشي رحمه الله: «انعقد المذهب يعني المالكي في إحدى الروايتين على أنه يؤكل جميع الحيوان... إلا الخنزير»[٥].

---

(١) ينظر: المرجع السابق ص (٢٢).

(٢) ينظر: المرجع السابق ص (٢٣).

(٣) تقدم بحث هذه المسألة، ينظر ص(٤٥) من هذا الكتاب.

(٤) أما أبو حنيفة رحمه الله فمال إلى التحريم، لأن الحلال عنده ما دل الدليل على حله، وقد نسبه الرافعي إليه، ولم أقف عليه في كتب الحنفية – ينظر: روضه الطالبين / للنووي: (٣/ ٢٧٦).

(٥) القوانين الفقهية / لابن جزي ص ١٤٩.

وقال الغزالي رحمه الله: «والحيوان.. الأصل فيه الإباحة..»[١].

وقال ابن مفلح رحمه الله في الأطعمة: «أصلها الحل فيحل كل طعام طاهر لا مضره فيه»[٢]، ثم ذكر ما استثني بنص الشرع أو قواعده وقال ابن سعدي: «والأصل في الحيوان الحل إلا ما نص على تحريمه الشارع»[٣].

إذا تقرر ذلك، وأن الأصل في الحيوان الإباحة، فإن ذلك يقتضي إباحة كل أنواع الحيوانات، حيث جاء الشرع بالمنع من أكل بعض الحيوانات وهو مخصص للأصل العام المتقدم - إما بالنص أو بمعناه، ولبيان ما يجوز أكله وما يمنع من الحيوان، وفيما يأتي ذكر محل النزاع في أنواع الحيوان.

فالحيوان ثلاثة أنواع:

النوع الأول: الحيوانات التي أجمع العلماء على تحريمها:

وتشمل:

(أ) الميتة من الحيوان البري:

وهي التي فارقتها الروح من غير ذكاة مما يذبح وما ليس بمأكول فذكاته كموته كالسباع ونحوها[٤].

ومن صور الميتة: المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة[٥]. وما أكل السبع: وهو كل ما افترسه ذو ناب وإظفار من الحيوان: كالأسد والنمر والثعلب والذئب ونحوها[٦].

---

(١) الوسيط في المذهب / الغزالي: (٧/ ١٥٧).

(٢) الفروع: (٦/ ٢٩٤).

(٣) منهج السالكين ص (٥٢).

(٤) ينظر: المفردات / للراغب ص (٧٢٤)، تفسير القرطبي (٢/ ١٤٦).

(٥) تقدم شرح هذه المصطلحات، ينظر ص (٧٧) من هذا الكتاب.

(٦) ينظر: تفسير القرطبي (٦/ ٥٢)، شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٨).

وقوله: «﴿وَمَآ أَكَلَ ٱلسَّبُعُ﴾: أي ما أكل من السبع وبقيت منه بقية.. تسميه العرب أكيلة السبع»[١].

فهذه الصور قد أجمع العلماء تحريمها.

قال ابن رشد رَحِمَهُ اللَّهُ: «اتفق العلماء على تحريم ميتة البر»[٢].

وقال النووي رَحِمَهُ اللَّهُ: «وقد أجمعت الأمة على تحريم الميتة غير السمك والجراد»[٣].

قال ابن حزم رَحِمَهُ اللَّهُ: «واتفق على أن كل ما مات وخرجت نفسه بغير ذكاة.. ولم تدرك ذكاته في شيء من ذلك... أنه لا يؤكل»[٤].

فحكمها أنها إذا أدرك ذبحها حلت وإلا لم تحل بالإجماع[٥].

وقال ابن جزي: «فإن ماتت قبل الذكاة لم تؤكل إجماعاً»[٦].

(ب) الخنزير:

وقد حكي الإجماع على تحريمه الكثير من العلماء، منهم القرطبي والنووي وابن حزم، ولا خلاف في تحريمه بين أهل العلم[٧].

قال القرطبي: «لا خلاف في أن جملة الخنزير محرمة»[٨].

---

(١) ينظر: شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٩).

(٢) بداية المجتهد: (١/ ٣٩٩).

(٣) المجموع: (٩/ ٣٩٩).

(٤) مراتب الإجماع، ص (١٤٨)

(٥) بداية المجتهد: (١/ ٣٩٩)، الشرح الكبير: (٦/ ١٩)، القوانين الفقهية: (١٥٨).

(٦) القوانين الفقهية ص (١٥٨).

(٧) بداية المجتهد: (١/ ٣١٢) تفسير ابن كثير: ((٣/ ٧) المغني مع، الشرح الكبير: (١١/ ٦٧).

(٨) الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢٣).

وقال النووي: «أجمع المسلمون على تحريم الخنزير وسائر أجزائه»[١].

وقال ابن حزم: «أجمعت أقوال العلماء على حرمة عين الخنزير فلا يحل أكل شيء منه، سواء في هذا لحمه أو شحمه أو جلده...»[٢].

وسيأتي التفصيل في الحكمة من تحريمه بعد الانتهاء من بيان أنواع الحيوان.

النوع الثاني: الحيوانات التي أجمع العلماء على حلها:

وتشمل:

(أ) بهيمة الأنعام من إبل وبقر وغنم ونحوهما:

قال ابن المنذر: «وأجمعوا على إباحة لحوم الأنعام بالكتاب والسنة والإجماع»[٣].

أما البغال[٤] والحمر الأهلية ففيهما خلاف والراجح فيهما التحريم كذلك الخيل والراجح فيها الحل[٥].

(ب) الطير المباح:

كالحمام ونحوه، ما لم يكن ذا مخلب أو آكلاً للجيف.

قال ابن المنذر: «وأجمعوا على أن لحم الطير حلال»[٦].

---

(١) المجموع: (٩/ ٢٥).

(٢) المحلى: (٧/ ٣٨٨).

(٣) الإجماع ص (١٢٥)، مراتب الإجماع / لابن حزم ص (١٤٩).

(٤) ينظر ص (٩٥) من هذا الكتاب.

(٥) أما الحمر الأهلية فقد اختلفوا فيها على قولين: الأولى: الكراهة وهي رواية مالك، والثاني الحرمة وهو قول جمهور العلماء من الحنفية والشافعية والحنابلة ورواية عن المالكية ينظر: النهاية (١٠/ ٧٠٥).

(٦) الإجماع ص (١٢٥).

(جـ) السمك:

بأنواعه مجمع على حل أكله، باستثناء السمك السام أو الضار[١].

قال ابن المنذر: «وأجمعوا على إباحة صيد البحر»[٢].

وقال ابن هبيرة: «واتفقوا على إباحة السمك»[٣].

وإنما وقع الخلاف في ما سوى السمك مثل:

* الحيوانات البحرية الأخرى[٤].

* السمك الطافي[٥].

النوع الثالث: حيوانات اختلف الفقهاء في حكم أكلها:

ومنها: لحوم الحمر الأهلية ولحم الخيل والأرنب والضب والحيوانات المشكل أمرها كالزرافة ونحوها من الحيوانات البرية، وكذا البحرية باستثناء السمك.

قال ابن المنذر في لحوم الحمر الأهلية: «واختلفوا في لحم الحمر الأهلية»[٦].

وقال ابن هيبرة رحمه الله: «واختلفوا في لحوم الخيل»[٧].

---

(١) ينظر: الهداية (١/ ١٩)، شرح العناآية (١/ ٨٣)، مجمع الأبحر: (١/ ٣٢) بداية المجتهد: (١/ ٤٠٤)، الكافي في فقه أهل المدينة ص (١٨٦)، المجموع: (٩/ ٢٨) الوسيط: (٧/ ١٠٣)، الشرح الكبير على المقنع / للمقدسي: (٦/ ١٣٩)، المغني: (٨/ ٦٠٧)، شرح الزركشي: (٦/ ٦٦٤)، الإنصاف: (١/ ٣٦٤)، المبدع: (١/ ٢٥٣)

(٢) الإجماع ص (١٢٥).

(٣) الإفصاح: (٢/ ٣١٠).

(٤) مثل: كلب الماء، خنزير الماء ونحو ذلك.

(٥) تقدم ذكر الأقوال في حكم السمك الطافي وأدلتها، ينظر ص (٤٠٠) من هذا الكتاب.

(٦) مراتب الإجماع ص (١٤٩)، وينظر: الإفصاح: (٢/ ٣١٤)، بداية المجتهد: (١/ ١٤٣).

(٧) الإفصاح: (٢/ ٣١٤).

وسنفصل القول في حكم أكل الزرافة والأرنب والضب واليربوع، فيما عدا السمك دون التفصيل في حكم الخيل[1] والحمر الأهلية[2] فإن تناول لحمها في الواقع الآن نادر والنادر لا حكمه له، كما أنها قد استفاضت في كتب الفقه وفيما يلي ذكر حكم أنواع تلك الحيوانات على الترتيب بدءاً بالنوع الأول منها.

أولاً: حكم النوع الأول من الحيوانات:

(أ) حكم أكل لحم الميتة:

سبق بيان أن أكل لحم الميتة محرم، بنص القرآن والسنة ولعل الحكمة من تحريم أكل لحم الميتة، لأنه ينقل الكثير من الأمراض إلى جسم الإنسان ومنها:

* **السل**: وهو غالباً ما يحدث في الحيوانات، وينتقل إلى الإنسان إذا أكل لحم حيوان مصاب أو لحم ميتة مصابة.

---

(١) وقد اختلف العلماء في حكم أكلها على قولين، فمنهم من رأى أنه يكره أكلها كراهة تحريم عند الحنفية وعند المالكية كراهة تنزيه، ومنهم من رأى إباحة أكلها وهم الشافعية والحنابلة وأبي يوسف ومحمد بن الحسن من الحنفية، ينظر: تكمله فتح القدير: (٩/ ٥٠١)، الهداية (٤/ ٦٨)، البناية (١٠/ ٧٠٦)، القوانين الفقهية ص (١٥٠) الكافي في فقه أهل المدينة ص (١٨٦)، بلغة السالك: (١/ ٦٨٠)، المجموع: (٩/ ١٥)، الوسيط: (٧/ ١٦٠) مغني المحتاج: (٤/ ٣٩٨)، المغني: (٨/ ٤٩١)، الشرح الكبير: (٦/ ٣٦)، الإنصاف) ٥١٠) المبدع: (٩/ ١٩٩).

(٢) وقد اختلف العلماء في حكم أكل لحوم الحمر الأهلية على قولين، فمنهم من رأى كراهة أكل لحم الحمر الأهلية وهي رواية عن مالك ومنهم من رأى تحريم أكلها وهو قول الجمهور من الحنفية والشافعية والحنابلة وهو الراجح، ينظر: البناية (١٠/ ٧٠٥)، تكملة فتح القدير وحواشيها: (٩/ ٥٠١)، الهداية (٤/ ٦٨)، التمهيد: (١٠/ ١٢٥) القوانين الفقهية ص (١٥٠)، شرح الزرقاوي على الموطأ (٣/ ٩١)، بلغة السالك: (١/ ٦٧٨)، بداية المجتهد: (١/ ٤٠٣)، الوسيط: (٧/ ١٥٧)، المجموع: (٩/ ١٧)، مغني المحتاج: (٤/ ١٢٩٩)، تهذيب السنن: (٥/ ٣١٧) الإنصاف: (١٠/ ٣٥٥).

* الجمرة الخبيثة: وهي أنواع عديدة، ومنها ما يحدث تقرحات على اليدين أو إلتهابات رئوية، وتسببها جراثيم تدعي (Bacillus).

* التسممات الغذائية: سواء أكانت من جراثيم (السالمونيلا) أو من الجراثيم العنقودية أو من المواد الكيميائية التي تنتج بعد موت الحيوان.

* الديدان المعوية: مثل: (T.saginata) وغيرها.

* التهابات الكبد الوبائية: وهي أمراض خطيرة، تظهر أعراضها في إصفرار العينين ومن مضاعفاته أن يؤدي إلى هبوط الكبد بعد أن تكرر الإصابة به أكثر من مرة، ولا يزال العلم يكشف لنا الكثير من الأمراض التي يسببها أكل لحوم الميتة[1].

(ب) حكم أكل لحم الخنزير:

لحم الخنزير محرم بالنص والإجماع والتحريم يعم أنسيه ووحشيه، ولا شك أن أكل لحمه شائع عند الشعوب الأوربية، ولابد من ذكر أضرار تناول لحم الخنزير، وذلك لاحتواء لحمه على العديد من الأمراض التي ينقلها للإنسان، وقد أثبتها الطب الحديث[2] وقبل ذكر بعض هذه الأضرار، نبين صفات لحم الخنزير.

صفات لحم الخنزير:

١ - يختلف لون لحمه تبعاً لعمره وتغذيته وأجزاء بدنه المختلفة ويتراوح ما بين الباهت والغامق، يلاحظ ذلك في الجثة الواحدة، فيكون رمادياً مبيضاً في الخنازير الصغيرة ويميل

---

(١) ينظر: مصادر الغذاء والدواء، د/ إبراهيم عيسى ص (٢٣)، الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم/ د. جواد ص؛ (٣٣).

(٢) ينظر: حكمة الإسلام في تحريمه بعض الأغذية على المسلم / د.شوقي الغنجري، مجلة الوعي الإسلامي – السنة الثانية عشرة. العدد (١٣٩). رجب ١٣٩٦ هـ - ص (٥٨-٥٩).

إلى الحمرة، ويكون أحمراً غامقاً في الخنازير الكبيرة ذكوراً كانت أم إناثاً، خاصة في عضلات الظهر.

٢- يتغير لونه بالطبخ إلى اللون الأبيض خلافاً لغيره من الحيوانات التي تعود غامقة وأكثر عتامة بعد الطبخ.

٣- توجد طبقة دهنية سميكة تحت الجلد.

٤- لحم الخنزير قليل التماسك ومنتظم الخلايا الدهنية بين كل ليفين عضليين، بما يحول دون وصول العصارات الهاضمة إلى الألياف العضلية ويجعله عسر الهضم جداً.

يقول الدكتور أحمد الخياط: «لحم الخنزير ثقيل بطئ الهضم»[1].

٥- لحم الخنزير من المواد البروتينية التي تسبب الحساسية الغذائية، خلافاً لبقية لحوم الحيوانات.

٦- تنمو الجراثيم بسرعة على الجثث الخنزيرية باعتبارها أقل اللحوم احتواء على الجيلاكوجين مما يؤدي إلى فشل عضلات الخنزير في الوصول إلى درجة كافية من الحموضة بعد الموت.. السبب الذي ينتج عنه ارتفاع نسبة الفساد الجرثومي الضار بالصحة[2].

وبعد بيان صفات لحم الخنزير ننتقل لبيان أضراره التي أثبتها الطب الحديث.

ومن أضرار لحم الخنزير:

أن لحم الخنزير يسبب تليف الكبد، حيث نشرت مجلة البيان ما نصه: «اكتشف العلماء الكنديون أن لحم الخنزير الذي حرم الدين الإسلامي أكله يسبب مرضاً قاتلاً وهو تليف الكبد»[3].

---

(١) الصحة والطب الوقائي ص (٧).

(٢) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / جواد ص (٦٥-٦٦).

(٣) مجلة البيان، تصدر عن المنتدى الإسلامي في بريطانيا، العدد (٩٩) / ١٤١٨هـ- ١٩٩٧م، ص(١١٩).

وقال هؤلاء العلماء في أخر عدد من صحيفة (نست) الطبية البريطانية: «أن استهلاك لحم الخنزير في ١٦ دولة - جرى الفحص فيها يترابط بشدة مع حالات المرض المذكور»[١].

واختتم العلماء تقريرهم بعجزهم عن معرفة الطريقة التي يسبب فيها لحم الخنزير مرض تليف الكبد[٢] كما كتبت الصحف الصينية مقالات عن الخنزير وأن معظم اللحوم مغذية إلا لحم الخنزير، وكتب الأطباء الصينيون عنه في كتبهم، ومن ذلك ما كتبته (سان سي ماو) وهو من أعظم أطباء عصره وقد كتب هذا الطبيب قبل ألف سنة في كتابه "السجل الصحي" بأن لحم الخنزير يساعد على إحياء الأمراض القديمة، كذلك فإنه يؤدي إلى العقم، وينشط مرض الربو والروماتيزم وقد أثبت الطب الحديث بشكل قاطع ما كتبه ذلك الطبيب الصيني قديماً[٣].

كما أن هناك طبيب آخر وهو (لي شن) صاحب كتاب (المواد الطبية) وهو أشهر كتاب طبي في الصين ويتألف من خمسين مجلداً، وقد أمضى عمره كله في دراسة الطب، حيث يقول عن لحم الخنزير: «إن أكل لحم الخنزير له رائحة مميزة مقبولة، ويعطي عند طبخه مرقاً مركزاً جداً وله تأثيرات سامة على جسم الإنسان»[٤].

كما كتب طبيب صيني معاصر وهو (شوهن يو) في كتابه " مشكلة أكل اللحوم" فقال ما خلاصته: «إن أكل لحم الخنزير يسبب ضعفاً للذاكرة وتساقطاً بالشعر»[٥].

---

(١) ع (٧٧١) / ١٩٨٥م / ص (١٥).

(٢) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / جواد ص (٦٥-٦٦).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٢٩).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٠).

(٥) ينظر: المرجع السابق، ص (٣١).

وقد أثبتت العلم الحديث أن أكل لحم الخنزير هو أحد أسباب الصلع وضعف الذاكرة بين الشباب والكهول، وهو يؤيد ما ذكره الأطباء عن لحم الخنزير.

ونشرت المجلة العسكرية السورية ما قاله البروفسور النمساوي (فرانزهالز) في المؤتمر الطبي العالمي الحادي عشر والذي عقد في فيينا: «إن الإكثار من لحم الخنزير لا يؤدي فقط إلى الإصابة بتصلب الشرايين بل إلى سقوط شعر الرأس أيضاً»[1].

كما كتب د. " جلين شفرد " في صحيفة الواشنطن بوست، مقالاً بعنوان: "المخاطر الناجمة عن أكل لحم الخنزير " قال فيها: «من كل ستة أفراد في الولايات المتحدة الأمريكية يوجد مصاب بالشعرة الحلزونية في عضلات أجسادهم، نتيجة أكل لحم الخنزير.. بعضهم يموت وبعضهم يصاب بعاهات دائمة وكل من يصاب بذلك من أكلة لحم الخنزير، لا يوجد عنده مناعة ضد هذا المرض، ولا المضادات الحيوية ولا الكيماويات ولا اللقاحات ولا الأمصال تستطيع أن تؤثر في تلك الحويصلات الحلزونية المميتة، ولكن الوقاية من المرض بعدم أكل لحم الخنزير فقط هي الحل الحقيقي لهذا الداء.

وهذه الحويصلات للشعرة الحلزونية والتي تعيش في عضلات الجسم، يصل عددها إلى الآلاف وقد تعيش أربعين سنة بين ألياف العضلات، وتكون الإصابة للإنسان بأكل لحم الخنزير، فتخرج تلك اليرقات من بين ألياف اللحم المهضوم في المعدة إلى الأمعاء وهناك تنمو وتصبح ديداناً صغيرة وتتكاثر وتعطى حوالي ١٥٠٠ يرقة تخترق جدران الأمعاء، وتسير مع الدم حيث تتوزع إلى أجزاء الجسم المختلفة...»[2].

(١) المجلة العسكرية السورية / العدد الثاني / السنة الثامنة / عام ١٩٥٧م ص(١٩)، ينظر: روح الدين الإسلامي، لعفيف طباره ص (٤٣٧).

(٢) صحيفة: الواشنطن بوست / ٣١/ مايو / ١٩٥٢ ص(٧).

كما يسبب لحم الخنزير أيضاً آلاماً مختلفة بالمعدة، ويؤدي إلى ظهور الحبوب والبثور على من يتناوله نظراً لكثرة الدهون في لحمه.

كذلك فإن الجراثيم مولعة بلحم الخنزير، وذلك لكونها تجد فيه المزرعة المناسبة لنموها وتكاثرها ولذلك فإن المرضى المصابون بالدمامل والقروح يصعب شفاؤهم وتتدهور حالتهم الصحية إذا أكلوا لحم الخنزير.

ويؤدي لحم الخنزير كذلك إلى مرض السل الخطير، وتكون الأكياس الدهنية في الجسم[1]، كما ذكر أحد مفتشي اللحوم والذي يعمل في أحد المسالخ بأنه يوجد أكثر من تسعين صنفاً من الأمراض في الخنازير، فالديدان الموجودة في لحمه لا تموت بدرجة الحرارة العالية والذي يأكل اللحم المحتوي على تلك الديدان لا يبرأ من أمراضها، وذلك لكونها من الديدان الخطيرة، وعلى رأس هذه الديدان "الدودة الشريطية"[2] وقد يقول قائل إن: البقر والغنم أيضاً تتعرض للإصابة بالدودة الشريطية وليس الخنزير وحده.

ولكن هناك فرق الكبير من ناحية الضرر على صحة الإنسان، بين دودة الخنزير ودودة الحيوانات الأخرى.

فالاسم العلمي لدودة الخنزير هو " سوليوم" وذلك لتمييزها عن دودة الغنم والبقر المسماة " ساجيناتا" وهناك فوارق ميكروسكوبية وعلمية بين الدودتين، ولكن الفارق الذي يهمنا هنا هو ضررها بالإنسان الذي تصيبه، فدودة الغنم عندما تصل إلى الإمعاء تصيب المريض بأعراض طفيفة ويمكن القضاء عليها بأدوية تعطي عن طريق الفم.

---

(١) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم ص (٣١)، الخنزير وأسباب تحريمه د. أحمد صقر، مجلة الفكر الإسلامي، السنة الحادية عشرة، العدد (١٢٩)، ص (٦٦).

(٢) ينظر، تفسير المنار: (٢/ ٩٨).

أما دودة الخنزير فإنها لا تكتفي بالحياة في الأمعاء، فكثيراً ما تكمل دورة حياتها في جسم نفس الشخص المريض أو في جسم إنسان آخر، إذ ينتقل البيض إلى الدورة الدموية ويتوزع على الأجهزة الحيوية للجسم حيث تتحوصل الدودة في غلاف سميك الجدار وقد يصل إلى حجم حبة الفول.. فإذا كانت الحوصلة في المخ أصابت الإنسان بالجنون أو الشلل، وإذا وصلت إلى العين إصابتها بالعمى.. أما إذا وصلت إلى الأذن فإنها تفقدها السمع، وكذلك إذا كانت في جدار القلب أصابته بالهبوط أو التجلط وإذا وصلت إلى الرئة فإنها تصيبها بالتدرن الرئوي.

وهذه الحويصلات لا تتأثر بالأدوية العادية، وذلك لكونها مغطاة بجدار سميك عازل مما يزيد من أضرارها.

وإلى جانب هذه الدودة الشريطية المميتة، هناك ديدان أخرى كثيرة تصيب الخنزير وأهما دودة "تركيينوس" وهي تصيب الإنسان بحالة إسهال شديدة شبيهة بالكوليرا[1].

كما أن الخنزير يصنف حسب التقييم العلمي للحيوانات من آكلات اللحوم والتي لها أنياب في الفك العلوي والسفلي، والخنزير كذلك له أنياب كبيرة لا توجد في الغنم ولا في البقر.

وقد حرم الإسلام أكل كل ذي ناب من السباع وذلك لأن من المعلوم في علم التغذية أن الشعوب تكتسب بعض صفات الحيوانات التي تأكلها لاحتواء لحومها على سميات ومفرزات داخلية تجول في الدماء في العضلات وتنتقل إلى معدة من يتناولها فتؤثر في أخلاقه، فالحيوان المفترس عندما يهم باقتناص فريسته تفرز في جسمه هرمونات ومواد

---

(١) ينظر: طب ودين – حكمة الإسلام في تحريم بعض الأغذية على المسلم، للدكتور / أحمد شوقي الغنجري، مجلة الوعي الإسلامي – السنة الثانية عشرة – العدد (١٣٩) رجب / ١٣٩٦هـ، ص(٥٨-٥٩).

تساعده على غريزة القتال واقتناص الفريسة ويقول الدكتور" ليبج" أستاذ علم التغذية في بريطانيا بأن هذه الإفرازات تفرز في جسمه حتى وهو حبيس في قفص عندما تقدم له قطعة لحم ليأكلها.. ومما لاشك فيه بأن الشعوب التي تأكل آكلات اللحوم ومنها الخنزير تصاب بنوع من الشراسة والميل إلى العنف، كما تصاب بالفوضى الجنسية وانعدام الغيرة على الجنس الآخر وعدم احترام نظام الأسرة، مما أدى إلى الكثير من الظواهر الشاذة لدى الأوربيين كظاهرة تبادل الزوجات ونحو ذلك.

ومن أسباب تحريم الخنزير أيضاً كثرة الدهون في لحمه، حيث أن دهن الخنزير عسر الهضم ويزيد من احتمال الذبحة القلبية وتصلب الشرايين، لاحتوائه على نسبة عالية من الكولسترول تبلغ عشرة أضعاف ما في اللحوم الأخرى، بالإضافة إلى الكثير من الأحماض الدهنية المعقدة وهذه المواد عندما تزيد عن المعدل الطبيعي في الجسم تترسب في الشرايين مؤدية إلى ارتفاع ضغط الدم وهو القاتل الأول في آوربا.

وقد أظهرت الإحصاءات التي نشرت في مرض الذبحة القلبية وتصلب الشرايين أن نسبة الإصابة عند المرضى الأوربيين تعادل خمسة أضعاف النسبة في العالم العربي الإسلامي[١].

ومازال العلم ولا يزال يكتشف الكثير من أضرار تناول لحم هذا الحيوان الخبيث، والذي حرمه الإسلام لكثير من الحكم، منها ما ظهر ولا يزال الكثير منها يكتشف حتى وقتنا الحاضر.

---

(١) ينظر: طب ودين – حكمة الإسلام في تحريم بعض الأغذية على المسلم / الدكتور – أحمد شوقي الغنجري – مجلة الوعي الإسلامي – السنة الثانية عشرة – العدد ١٣٩ - رجب – ١٣٩٦هـ ص(٥٨-٥٩)، المحرمات من الأطعمة / أحمد محمد فارس – مجلة الفكر الإسلامي العدد الرابع – السنة الثامنة – جمادي الأولى ١٣٩٩هـ ص (١١).

وفيما يأتي ذكر لبعض مسميات الخنزير في الوقت الحاضر:

[١] **خنازير البورك (Pork)**: وهي الخنازير التي تعطي جثة تزن من ٣٦-٥٤ كغ، وهي تنتج من الذكور الصغيرة وتسمى الهوك (Hog)، أو الإناث التي لم تلد بعد وتسمى الجلت (Gilit)[١].

[٢] **خنازير الباكون (Bacon)**: وهي الخنازير التي تزن جثتها ما بين ٦٣-١١٣ كغ، والباكون هي لحوم الخنازير المملحة أو المدخنة والتي تصنع من الظهر والجوانب، ويسمى فخذها (Ham) أو (الجامبون) وهو قطعة لحم من فخذ الخنزير تقطع شرائح وتضاف إلى بعض الأطعمة الطازجة[٢].

[٣] الخنزيرة (**Sow**): وهي الأنثى التي ولدت وتزن جثتها ما بين ١١٣-١٢٦ كغ.

[٤] الخنزير (**Boar**): ويطلق على الذكور الكبيرة، وإذا استخدمت لتلقيح الإناث تسمى (Stud Boar)، وتزن مابين ١٢٥-١٦٠ كغ.

[٥] **ستاج (Stag)**: وهي الذكور التي أزيلت أعضاءها الجنسية بعمر متأخر، لتسمن بسهولة وتستعمل الأنواع الثلاثة الأخيرة في صناعة سجقات البورك والأخرى لصناعة الباكون.

ويطلق على جنس الخنزير اسم سواين (Swine)، كما يطلق اسم البورك على كافة اللحوم الخنزيرية بشكل عام، ولا يختص فقط بما ذكره أعلاه[٣].

---

(١) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / لجواد ص (٦١-٦٢).

(٢) ينظر: الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب / د. الجلاصي، ص (١٣).

(٣) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع – ومنظار العلم ص (٦٣)، مجلة الفكر الإسلامي (احترس من المحرمات في الأطعمة، د. حسين صقر) – ع س٨ – ذو الحجة ١٣٩٩هـ ص (٦٦).

ثانياً: حكم النوع الثاني من الحيوان ومنه:

(أ) حكم أكل الأنعام:

وقد اختلف العلماء في المراد بالأنعام على ثلاثة أقوال:

القول الأول: أن الأنعام كل ما أحله الله عز وجل من الحيوان، وهو قول أحمد بن يحي النحوي[١].

القول الثاني: أن الأنعام هي الإبل وحدها وهو قول الرازي[٢].

القول الثالث: أن الأنعام هي الإبل والبقر والغنم، وهو قول الحسن وقتادة وغير واحد من أهل العلم[٣].

قال ابن جرير: «وكذلك هو عند العرب»[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الأنعام كل ما أحله الله عزوجل من الحيوان بقول الله تعالى: ﴿أُحِلَّتْ لَكُم بَهِيمَةُ ٱلْأَنْعَـٰمِ﴾[٥].

وجه الدلالة: أن قوله عز وجل: ﴿بَهِيمَةُ ٱلْأَنْعَـٰمِ﴾ ولم يقل: ﴿الإنعام﴾ ليشمل الأنعام ويماثلها من الحيوانات المباحة كالظباء وبقر الوحش ونحوها[٦].

---

(١) وهو مولى بني شيبان المعروف "بثعلب" وكان ثقة صدوقاً حافظاً للغة عالما بالمعاني، من كتبه: معاني القرآن وإعراب القران وغيرها، كان مولده ببغداد سنة ٢٠٠هـ، ووفاته في سنة ٢٩١هـ، ينظر طبقات النحويين واللغويين ص (١٥٥).

(٢) ينظر: تفسير القرطبي: (٧/ ١١١)، مختار الصحاح ص (٧٠).

(٣) ينظر: تفسير القرطبي: (٧/ ١١٢)، تفسير ابن كثير: (٢/ ٤).

(٤) جامع البيان في تأويل آيات القرآن: (٢/ ٢٣).

(٥) سورة المائدة، الآية (١).

(٦) ينظر: أحكام الأطعمة / د. أبو سريع عبدالهادي ص(١٣).

نوقش: بأن قوله: ﴿بَهِيمَةُ﴾ تطلق في اللغة على ولد الضأن - ذكراً كان أم أنثى - وولد المعز فإذا اجتمعت قيل لها (بهائم)[1]، وتضاف إلى (الإنعام) والمراد بالإنعام في بعض الأقوال الإبل[2] فلا دليل فيه على ما ذكر.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن الأنعام هي الإبل فقط، بما ورد عند أهل اللغة بأن الإنعام هي الإبل، قال ابن منظور: «النعم: هي الإبل خاصة»[3].

وقال الرازي: «أكثر ما يقع الأنعام على الإبل»[4].

نوقش: أن وقوعها على الإبل لا يمنع من دخول غيرها كالبقر والغنم، والذي يختص بالإبل فقط هو "النعم" وليس الإنعام، بدليل قول عمر رضي الله عنه: (والله لأن أكون أدخلتك أحب إلي من أن يكون لي مثل حمر النعم)[5].

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن اسم الأنعام يقع على الإبل والبقر والغنم بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا ۗ لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ۝ وَلَكُمْ فِيهَا جَمَالٌ حِينَ تُرِيحُونَ وَحِينَ تَسْرَحُونَ ۝ وَتَحْمِلُ أَثْقَالَكُمْ إِلَىٰ بَلَدٍ

---

(١) مختار الصحاح ص (٧٠)، معجم مقاييس اللغة ص (١٥٧).

(٢) معجم مقاييس اللغة: (٥٤٨).

(٣) لسان العرب: (٦/ ٣٥٤).

(٤) مختار الصحاح ص (٥٤٨).

(٥) أخرجه البخاري – كتاب الأطعمة – باب قوله تعالى: ﴿كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾: (٩/ ٦٤٢).

لَّمْ تَكُونُواْ بَـٰلِغِيهِ إِلَّا بِشِقِّ ٱلْأَنفُسِۚ إِنَّ رَبَّكُمْ لَرَءُوفٌ رَّحِيمٌ ۝ وَٱلْخَيْلَ وَٱلْبِغَالَ وَٱلْحَمِيرَ لِتَرْكَبُوهَا وَزِينَةًۚ وَيَخْلُقُ مَا لَا تَعْلَمُونَ﴾[1].

وجه الدلالة: أن الله عز وجل فصل بين بهيمة الأنعام وبين الخيل والبغال والحمير مع أن الخيل مباحة في أشهر الأقوال[2]، ومع ذلك عطفت بهيمة الأنعام، والعطف يقتضي المغايرة[3].

قال الواحدي: «ولا يدخل في اسم الأنعام الحافر، لأنه مأخوذ من نعومة الوطء»[4].

قال ابن كثير: «امتن الله على عباده بما خلق لهم من الأنعام وهي الإبل والبقر والغنم، فيشربون من ألبانها ويأكلون من لحومها»[5].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿ ٱللَّهُ ٱلَّذِى جَعَلَ لَكُمُ ٱلْأَنْعَـٰمَ لِتَرْكَبُواْ مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[6].

وجه الدلالة: يبين سبحانه أن ما أباحه من الأنعام الركوب والأكل[7].

الدليل الثالث: قول الله تعالى: ﴿وَمِنَ ٱلْأَنْعَـٰمِ حَمُولَةً وَفَرْشًا﴾[8].

وجه الدلالة: أن المراد بالحمولة: الإبل، والبقر، والفرش: الغنم إنما سمي فرشاً لدنوه من الأرض – وهو قول الربيع بن أنس والحسن والضحاك وقتادة وغيرهم[9].

---

(١) سورة النحل، الآيات (٥-٨).

(٢) تقدم ذكر الأقوال في حكم أكل الخيل، ينظر ص (٩٥) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر التفسير الكبير / للرازي: (١١/ ١٢٥).

(٤) أسباب النزول، ص (٢٦).

(٥) تفسير القرآن العظيم: (٢/ ٥٦٢).

(٦) سورة غافر، الآية (٧٩).

(٧) تفسير القرطبي: (٧/ ١١٤).

(٨) سورة الأنعام، الآية (١٤٢).

(٩) ينظر: تفسير ابن كثير: (٢/ ١٧٤).

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشات في الجملة يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثالث القائل بأن الأنعام هي الإبل والبقر والغنم، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

وعلى هذا فاسم الأنعام يتناول الإبل والبقر والغنم، وقد دل على إباحة أكل لحم الأنعام الآيات المتقدمة، وأباح الله سبحانه ما يماثل الإنعام في الحل كالظباء وبقر الوحش ونحوه، مما لم يرد دليل على تحريمه، بل ورد الدليل بالإباحة[١].

قال ابن كثير: «والإنعام يعم الإنس من الإبل والبقر والغنم ويعم الوحشي كالظباء وبقر الوحش[٢].

(ب) حكم أكل الطير:

ولحم الطير مباح، ما لم يكن ذا مخلب أو آكلاً للجيف، فكل طائر ليس له مخلب قوي يعدو به على غيره، وليس مما يغلب عليه أكل الجيف، فلحمه حلال، وذلك كالنعامة، فقد قضي الصحابة رضي الله عنهم فيمن يصيدها في الحرم ببدنه[٣].

ومنه الدجاج وهو حلال بالإتفاق[٤]، ما لم يكن جلالة[٥]، لما روى أبو موسى الأشعري رضي الله عنه قال: (رأيت النبي ﷺ **يأكل دجاجاً**)[٦].

---

(١) ينظر: الفتاوى الهندية (٥/ ٢٥٥)، الشرح الكبير على حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٥) تفسير ابن كثير شرح المحتاج: (٢/ ١٢٧٢)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٦٩).

(٢) : (٢/ ٥).

(٣) ينظر: المغني: (٤/ ٢٩٩)، المغازي: (٣/ ٣٥).

(٤) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٩)، شرح المحتاج: (٢/ ٢٧٣)، المجموع: (٩/ ١٨)، فتح الباري: (٩/ ٦٤٨)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٧).

(٥) وقد تقدم كلام العلماء في حكم أكل الجلالة وأدلتهم، ينظر ص (١٢٣) من هذا الكتاب.

(٦) رواه البخاري - كتاب الصيد والذبائح - باب أكل لحم الدجاج: (٩/ ٧٩٨).

قال الحافظ ابن حجر: «وفي الحديث جواز أكل الدجاج وهو بالاتفاق»[١].

وكذلك يحل أكل ما لا مخلب له من الطير، كالحمام والعصافير، وهي حلال بالإجماع كما ذكر الكاساني[٢].

ويحل أكل البط والأوز، لقوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ﴾[٣]، وهذه مستطابة[٤].

قال النووي: «ويحل نعامة وبط وأوز ودجاج وحمام وهو كل ما عب وهدر وما على شكل عصفور وإن اختلف لونه ونوعه»[٥].

وجاء في مطالب أولى النهى في بيان ما يحل أكله من الطيور: «ويحل باقي الطير كنعام، ودجاج.. وحمام... وعصافير، .... وبط وأوز.. وطير الماء وأشباه ذلك مما يلتقط الحب أو يفدي في الإحرام فيباح أكله لأنه مستطاب»[٦].

كذلك يحل أكل الحبارى[٧]؛ لما روي بريه بن عمر بن سفينة[٨] عن أبيه عن جده، قال:

---

(١) فتح الباري: ٩/ ٦٤٨).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٩).

(٣) سورة الأعراف، آية (١٥٧).

(٤) المجموع: (٩/ ١٨)، المغني مع الشرح: (١١/ ٦٩).

(٥) شرح منهاج الطالبين: (٢/ ٢٧٢).

(٦) : (٦/ ٣١٤-٣١٥).

(٧) وهي طائر يقع اسمه على الذكر والأنثى، واحدها وجمعها سواء، ينظر: لسان العرب: (٤/ ١٦٠) الصحاح: (٢/ ٦٢١).

(٨) بريه بن عمر بن سفينة، مولى النبي ﷺ، أبوعبدالله المدني، اسمه إبراهيم وبريه لقب غلب عليه، وعن أبيه عن جده، وروي عنه ابنه، وإبراهيم بن عبدالرحمن بن أدهم، ينظر، تهذيب التهذيب: (١/ ٤٣٤).

(أكلت مع رسول الله ﷺ لحم حبارى)[١].

ثالثاً:حكم النوع الثالث من الحيوان والتي اختلف العلماء في حكمها:

ويشمل بيان حكم كل من لحوم الحيوانات التالية:

حكم أكل الزرافة، حكم أكل الأرنب، حكم أكل الضب، حكم أكل اليربوع.

والسبب في الاقتصار على هذه الأنواع، لكون لحومها تؤكل الآن بالنظر إلى واقعنا نتيجة لكثرة الصيد في شبه الجزيرة العربية وأفريقيا، ولوفرة بعضها في أوقات معينة كالضب واليربوع ونحوها.

أما غيرها من أنواع الحيوانات فقد أعرضت عن ذكر حكم لحومها، وذلك إما لكونها تدخل في عموم ذات الناب من السباع أو في عموم ذوات المخالب من الطيور أو لكونها من المستخبثات[٢] وفيما يأتي تفصيل القول في حكم هذه الأنواع.

[١] حكم أكل لحم الزرافة.

للعلماء في حكم أكل لحم الزرافة ثلاثة أقوال:

---

(١) أخرجه الترمذي – كتاب الأطعمة – باب ما جاء في أكل الحبارى: (٤/ ٢٧٢) أخرجه ابوداود –كتاب الأطعمة – باب ما جاء في أكل الحبارى: (٣/ ٣٥٤) وإسناده ضعيف، ضعفه العقيلي وابن حبان ينظر: التلخيص الخبير: (٤/ ١٥٤) وجاء في إرواء الغليل: إنه حديث ضعيف، أخرجه العقيلي في الضعفاء، وابن عدى في الكامل، والبيهقي من طريق بريه بن عمر بن سفينه عن أبيه عن جده، قال الترمذي عنه: «حديث غريب لا نعرفه إلا من هذا الوجه»، قلت: «وعلته بريه وهو تصغير إبراهيم»، قال الحافظ مستور: «وقد قال العقيلي: لا يتابع على حديثه، ثم ساق له هذا » وقال ابن عقيل: «أحاديثه لا يتابعه عليه الثقات، وأرجو أنه لا بأس به» ينظر: إرواء الغليل: (٨/ ١٤٨).

(٢) كالقنفذ ونحوه ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٦٥).

القول الأول: تحريم أكل لحم الزرافة، وهو رواية عند الشافعية، اختارها النووي رحمه الله حيث يقول: «هي حرام بلا خلاف»[١]، ورواية عند الحنابلة اختارها أبو الخطاب[٢].

القول الثاني: التوقف في حكمها، وهو رواية عند الإمام أحمد رحمه الله[٣].

قال السيوطي: «لم يذكرها أحد من المالكية والحنفية وقواعدهم تقتضي حلها»[٤].

القول الثالث: الإباحة، وهو نص الإمام أحمد[٥] ورواية في مذهب الشافعية وهي المختارة عندهم[٦] وقد أفتى بحلها البغوي والقاضي حسين، والغزالي والسبكي والسيوطي[٧] والزركشي، وغيرهم وعليه جماهير الحنابلة[٨].

قال المقدسي: «سئل أحمد عن الزرافة، تؤكل ؟ قال نعم»[٩].

قال الأذرعي: «وهو أي القول بالحل الصواب نقلاً ودليلاً»[١٠].

وقال الزركشي: «ما في المجموع (من التحريم) سهو وصوابه العكس»[١١].

---

(١) المجموع شرح المهذب: (٤/ ٢٦)، ينظر: الأشباه والنظائر ص (٤٥)، مغنى المحتاج: (٤/ ٣٠٣).

(٢) ينظر: الشرح الكبير: (٦/ ٣٧)، الإنصاف: (١٠/ ٤٦٣).

(٣) ينظر: الإنصاف: (١٠/ ٤٦٣).

(٤) الأشباه والنظائر ص (٤٥).

(٥) الإنصاف: (١٠/ ٣٦٣).

(٦) ينظر: مغنى المحتاج: (٤/ ٣٠٣)، الأشباه والنظائر / للسيوطي ص (٤٥).

(٧) ينظر: الأشباه والنظائر ص (٤٥).

(٨) ينظر الإنصاف: (١٠/ ٤٦٤).

(٩) الشرح الكبير: (٦/ ٣٧).

(١٠) مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٣).

(١١) المرجع السابق، نفس الصفحة.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم أكل الزرافة بدليل عقلي وهو أن الزرافة من السباع التي تتقوى نيابها، وهو ظاهر كلام الشيخ الشيرازي رحمه الله[١].

نوقش: أن الزرافة لا تتقوى بنابها، فنابها ضعيف[٢]، بل المعلوم أن قوتها من الشجر كما ذكر في الدميري في كتابه حياة الحيوان[٣].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بالتوقف، بدليل بأنه لا يوجد نص بتحليلها ولا تحريمها، فيجب عندئذ التوقف.

نوقش: بأن عدم الدليل لا يستلزم العلم بالعدم، فعدم النص المبيح لا ينفي الإباحة فيجب الرجوع إلى قواعد الشرع لالتماس حكمها، وقد ثبت حكمها بعموم النصوص المبيحة.

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة أكل الزرافة، بما يأتي:

الدليل الأول: أن الأصل في الحيوان الإباحة، ما لم يرد دليلاً على تحريمه، والزرافة من هذا النوع، إذا لا دليل على تحريمها.

جاء في الشرح الكبير: «وهي مباحة لعموم النصوص المبيحة»[٤].

---

(١) المجموع: (٤/ ٢٦).

(٢) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٣).

(٣) : (١/ ٥٣٤).

(٤) : (٦/ ٣٧).

الدليل الثاني: أنها مستطابة، ليس لها ناب فلا تشملها أدلة التحريم، ولا هي من المستخبثات أشبهت الإبل[١]، فتلحق بها في الحكم.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها وما أورد من مناقشة، يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثالث القائل بإباحة أكل لحم الزرافة، وذلك لقوة أدلتهم وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورد المناقشة عليها.

وبعد بيان حكم لحم الزرافة من الحيوانات البرية، ننتقل لبيان حكم أكل لحم الأرنب.

[٢] حكم أكل لحم الأرنب[٢]:

اختلف العلماء في حكم أكل الأرنب على قولين:

القول الأول: يكره أكل لحم الأرنب، منها هذا القول ذهب عبدالله بن عمر رضي الله عنهما، وعكرمة مولى ابن عباس[٣]، ومحمد بن أبي ليلى[٤].

القول الثاني: يباح أكل لحم الأرنب، وهو قول جمهور الفقهاء من الحنفية[٥] والمالكية[٦]

---

(١) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٣٠٣)، الأشباه والنظائر، ص (٤٥)، الشرح الكبير: (٦/ ٣٧).

(٢) اسم جنس يطلق على الذكر والأنثى، وقال الجاحظ: «إذا قلت أرنب فليس إلا للأنثى»، ينظر: حياة الحيوان الكبرى (١/ ٢٤)، الحيوان: (١/ ١٩٥)

(٣) هو أبوعبدالله مولى ابن عباس– أصله من البربر من أهل المغرب، يقال: أنه طلب العلم أربعين سنة، مات سنة ١٠٥هـ. وقيل ١٠٧هـ، ينظر: طبقات الحفاظ ص (٣٧).

(٤) ينظر: فتح الباري: (٩/ ٦٦٢).

(٥) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٩٥)، بدائع الصنائع: (٥/ ٣٩).

(٦) ينظر: الشرح الصغير: (٢/ ١٨٠).

والشافعية[١] والحنابلة[٢] والظاهرية[٣].

قال ابن قدامه: «والأرنب مباحة، أكلها سعد بن أبي وقاص ورخص فيها أبوسعيد وعطاء وابن المسيب والليث وأبوثور وابن المنذر»[٤].

الأدلة:

دليل القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بكراهة أكل لحم الأرنب بما يأتي:

الدليل الأول: ما رواه خزيمة بن جزء[٥]: قلت: يا رسول الله ما تقول في الأرنب، قال: **(لا آكله ولا أحرمه)**، قلت: فأني آكل ما لم تحرم،ولم يا رسول الله؟ قال:**(نبئت أنها تدمي)**[٦].

وجه الدلالة من الحديث أن عليه الصلاة والسلام لم يأكل الأرنب وبين السبب في ذلك وهو كونها تحيض، فدل ذلك كراهتها[٧].

نوقش الاستدلال من وجهين:

الأول: أن الحديث ضعيف، قال ابن حجر: «سنده ضعيف ولو صح فإنه لا يدل على الكراهة»[٨].

---

(١) ينظر: المجموع: (٩/ ١٠)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٤٣)، نيل الأوطار: (٨/ ١١٢).

(٢) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٧٠).

(٣) ينظر: المحلى: (٧/ ٤٣٢).

(٤) المغني: مع الشرح الكبير: (١١/ ٧٠).

(٥) هو خزيمة بن جزء السلمي، روي عن النبي صلى الله عليه وسلم، وروي عنه أخويه خالد وحبان ينظر: تهذيب التهذيب: (٢/ ١٣٣).

(٦) رواه ابن ماجه- كتاب الصيد - باب الأرنب: (٢/ ١٠٨١)، قال الحافظ في الفتح: سنده ضعيف: (٩/ ٦٦٢).

(٧) أحكام الأطعمة / د. الطريقي، ص (١٩٥).

(٨) فتح الباري: (٩/ ٦٩٢).

الثاني: على فرض صحة الحديث، فإنه عليه الصلاة والسلام لم يأكل منها، لا لأنها حرام ولذلك لم يحرمها، وإنما لم يأكل منها، لأنه ربما كره خلقتها، وكون الإنسان يكره الشيء، لا يدل على كونه محرماً، لذلك قال: (**ولا أحرمه**).

الدليل الثاني: ما روى أبو داود عن محمد بن خالد[١] قال: (سمعت أبا خالد بن الحويرث[٢] يقول: إن عبدالله بن عمرو جاءه رجل بأرنب قد صادها، فقال: يا عبدالله ما تقول ؟ قال: قد جئ بها إلى رسول الله ﷺ وأنا جالس فلم يأكلها، ولم ينهه عن أكلها وزعم أنها تحيض)[٣].

وجه الدلالة منه: أن كونه ﷺ لم يأكلها دليل على كراهتها، ولو كانت غير مكروهة لأكل منها عليه الصلاة والسلام.

نوقش هذا الاستدلال: بأن الدليل صريح في الإباحة، لقوله، ولم ينه عن أكلها، أما كونه عليه الصلاة والسلام لم يأكلها، فلا يعني ذلك الإثم في أكلها.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم الجمهور وهم القائلون بإباحة أكل لحم الأرنب، بما يأتي:

---

(١) محمد بن خالد بن الحويرث المخزومي المكي، روي عن أبيه وروي عنه أبو نعيم، ينظر: تهذيب: (٩/ ١٤٠).

(٢) هو خالد بن الحويرث المخزومي – المكي. روي عن عبدالله بن عمرو، وسئل عنه يحي بن معين فقال: «لا أعرفه، وقال ابن عدي: إذا كان يحي لا يعرفه فلا يكون له شهرة ولا يعرف»، وذكره ابن حبان في الثقات ينظر: تهذيب التهذيب: (٣/ ٨٤).

(٣) رواه أبوداود في سننه – كتاب الأطعمة – باب في أكل الأرنب: (٢/ ٣١٧).

الدليل الأول: ما رواه أنس رضي الله عنه قال: (أنفجنا أرنباً ونحن بمر الظهران، فسعى القوم فلغبوا، وأخذتها فجئت بها أبا طلحة، فذبحها، وبعث بوركيها - أو قال بفخذيها - إلى النبي عليه الصلاة والسلام فقبلها)[1].

وجه الدلالة من الحديث: أن قبوله ﷺ لهذه الهدية من الأرنب دليل إباحتها، ولو كانت محرمة لبينه عليه الصلاة والسلام.

الدليل الثاني: ما جاء عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: جاء أعرابي إلى النبي ﷺ بأرنب قد شواها فوضعها بين يديه، فأمسك رسول الله ﷺ فلم يأكل وأمر القوم أن يأكلوا وأمسك الأعرابي، فقال له رسول الله ﷺ: (**ما يمنعك أن تأكل؟**) قال: أني أصوم ثلاثة أيام من كل شهر، قال: (**إن كنت صائماً فصم الغر**)[2].

وجه الدلالة منه: أن أمره عليه الصلاة والسلام للقوم بأن يأكلوا من الأرنب دليل على حله، ولو كان محرماً أو مكروهاً ما أمرهم بالأكل منه عليه الصلاة والسلام.

الدليل الثالث: ورد أن بعض الصحابة قد أكلوا الأرنب، وهذا دليل على حلها، كما كان سعد بن أبي وقاص يأكلها وبعضهم قد رخص في أكلها كأبي سعيد الخدري[3] رضي الله عنهم أجمعين - إذ لو كان أكلها محرماً لما أكلوها.

---

(١) أخرجه البخاري - كتاب الذبائح والصيد - باب الأرنب - (٧: ٨٤)، صحيح مسلم - كتاب الصيد والذبائح - باب إباحة الأرنب: (٦/ ٧١).

(٢) رواه النسائي - كتاب الصيد والذبائح - باب ما جاء في الأرنب: (٢/ ١٩٨)، قال عنه الحافظ ابن حجر: «ورجاله ثقات، واختلف فيه على موسى بن أبي طلحه اختلافاً كثيراً»، ينظر: فتح الباري: (٩/ ٦٦٢).

(٣) ينظر المغني مع الشرح: (١١/ ٧٠)، مطالب أولى النهي: (٦/ ٣١٤).

الدليل الرابع: أن الأرنب حيوان مستطاب، وليس له ناب فأشبه الظبي[١]، فتحل، كما أنها ليست من السباع ولا من آكلة الجيف[٢]، بل هي من الطيبات[٣].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة، يظهر - والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بإباحة أكل لحم الأرنب[٤]، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورد المناقشة عليه.

وبعد بيان حكم أكل لحم الأرنب، ننتقل لبيان حكم أكل لحم الضب من الحيوانات البرية.

[٣] حكم أكل لحم الضب:

اختلف الفقهاء في حكم أكل الضب على قولين:

القول الأول: أن أكل الضب محرم، وهو قول الحنفية[٥].

قال الطحاوي: «وقد كره قوم أكل الضب منهم أبو حنيفة وأبو يوسف ومحمد رحمهم الله»[٦].

---

(١) مطالب أولى النهي: (٦/ ٣١٤).

(٢) ينظر: تبين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

(٣) ينظر: المجموع (٩/ ١٠).

(٤) ينظر: أحكام الأطعمة، للطريقي، ص (١٩٨).

(٥) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٦)، تبين الحقائق: (٥/ ٢٩٥)، الدرر المختار مع حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٦)، تكملة فتح القدير بشرحها: (٩/ ٥٠٠)، الهداية شرح البداية (٤/ ٦٨).

(٦) شرح معاني الآثار: (٤/ ٢٠٠). كفاية الأخيار: (٢/ ١٤٢).

القول الثاني: أن أكل الضب حلال، وهو قول جمهور العلماء من المالكية[١] والشافعية[٢] والحنابلة[٣] والظاهرية[٤].

قال ابن قدامة: «أما الضب فإنه مباح في قول أكثر أهل العلم منهم عمر بن الخطاب وابن عباس وأبو سعيد وأصحاب رسول الله ﷺ»[٥].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة أكل لحم الضب بما يأتي:

الدليل الأول: ما روت عائشة رضي الله عنها: أن النبي ﷺ أهدى له ضب فلم يأكله، فقام عليهم سائل، فأرادت عائشة رضي الله عنها أن تعطيه، فقال لها النبي ﷺ: (أتعطينه ما لا تأكلين)[٦].

وجه الدلالة من الحديث: أنه عليه الصلاة والسلام كره لنفسه ولغيره أكل لحم الضب، فدل ذلك على تحريمه، ولا يحتمل أن يكون امتناعه صلى الله عليه وسلم بسبب أن نفسه الشريفة عافته، لأنه لو كان كذلك لما منع من التصدق به[٧].

---

(١) ينظر: بداية المجتهد: (٤٩٠) حاشية الدسوقي (٢/ ١٣٧) كفاية الأخيار: ٢/ ١٤٢ التاج والإكليل: (٣/ ٢٣٠)، مواهب الجليل: (٣/ ٢٣٠).

(٢) المجموع: (٩/ ١٢)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٩).

(٣) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٨)، المقنع: (٣/ ٥٢٩)، العدة شرح العمدة ص (٤٥٥) مختصر الخرقي ص (٢١١).

(٤) المحلى: (٧/ ٤٣١).

(٥) المغني: (١١/ ٨١).

(٦) رواه الطحاوي في شرح معاني الآثار: (٤/ ٢٠١)، قال عنه الزيلعي في نصب الراية: «غريب»: (٤/ ١٩٥).

(٧) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٣٧).

نوقش هذا الاستدلال بالحديث: بأنه لا يدل على التحريم، لأنه يجوز أن يكون كره لها أن تعطيه السائل، لأنها أنما فعلت ذلك من أجل أنها عافته، والنبي ﷺ يريد في أن يكون ما يتقرب به إلى الله من خير الطعام فلا دليل فيه على التحريم[1].

الدليل الثاني: أن الضب من جملة الممسوخ والممسوخ محرم، ومن ذلك ما روى الطحاوي عن عبدالرحمن بن حسنة[2]، قال: نزلنا أرضاً كثيرة الضباب، فأصابنا مجاعة فطبخنا منها، فإن القدور لتغلي بها، إذا جاء رسول الله ﷺ، فقال: (**ما هذا؟**)، فقلنا: ضباب، أصبناها، فقال: (**إن أمة من بني إسرائيل مسخت دواب في الأرض وأني أخشى أن تكون هذه فأكفئوها**)[3].

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي ﷺ خشي أن يكون الضب من جملة الممسوخ، فأمر بإكفاء القدور مع أنهم في مجاعة، فدل ذلك على تحريمه.

نوقش الاستدلال عند الحديث: قال الحافظ ابن حجر رحمه الله: «قال الطبري: ليس في الحديث الجزم بأن الضب مما مسخ، وإنما خشي أن يكون منه فتوقف عنه، وإنما قال ذلك قبل أن يعلم الله نبيه عليه الصلاة والسلام أن الممسوخ لا ينسل»[4].

ودليل ذلك ما رواه ابن مسعود قال: ذكرت عند الرسول ﷺ القردة من مسخ؟

---

(١) ينظر: بشرح معاني الآثار: (٤/ ٢٠١).

(٢) هو عبدالرحمن بن حسنة، روي عن النبي صلى الله عليه وسلم، وروي عن زيد بن وهب، ينظر: تهذيب التهذيب: (٦/ ١٦٣).

(٣) أخرجه البيهقي في السنن الكبرى، كتاب، باب (٩/ ٣٢٥)، وأبو داوود في سنته / كتاب (٣/ ٢٣١) من رواية ثابت بن وديعة قال: أصبت ضبابا فشويت منها ضباً فأتيت به رسول الله ﷺ، فأخذ عموداً فعد به أصابعه ثم قال: (**إن أمة من بني إسرائيل مسخت دواب في الأرض، وأني لا أدري أي الدواب هي فلم يأكل ولم ينه**)، قال الحافظ: «سنده صحيح»، ينظر فتح الباري: (٩/ ٦٦٣).

(٤) فتح الباري: (٩/ ٦٦٦).

فقال: (إن الله لم يجعل لمسخ نسلاً ولا عقباً)[١].

فالضب لو كان مما مسخ لم يبق، فانتفى بذلك أن يكون الضب من المحرم أو المكروه[٢].

الدليل الثالث: ما رواه جابر بن عبدالله رضي الله عنه قال: أتى رسول الله ﷺ بضب فأبى أن يأكل منه، وقال: (**لا أدري لعله من القرون التي مسخت**)[٣].

وجه الدلالة من الحديث: ترك ﷺ الأكل منه وخوفه أن يكون من القرون التي مسخت يدل على تحريمه.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بما نوقش به الحديث السابق.

الدليل الرابع: ما جاء عبدالرحمن بن شبل[٤] أن رسول الله ﷺ: (**نهى عن أكل لحم الضب**)[٥].

---

(١) رواه مسلم – كتاب القدر – باب بيان أن الآجال والأرزاق لا تزيد ولا تنقص عما سبق به القدر (٨/ ١٨٣).

(٢) ينظر: شرح معاني الآثار: (٤/ ١٩٩).

(٣) أخرجه مسلم – كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٧٠).

(٤) هو عبدالرحمن بن شبل بن عمرو بن زيد بن بجره بن مالك الأوسي الأنصاري، كان أحد نقباء الأنصار، روي عن النبي ﷺ، وروي عنه تميم بن محمد وغيرهم، نزل حمص ومات في إمارة معاوية بن أبي سفيان ينظر: (تهذيب التهذيب: ٦/ ١٩٣).

(٥) أخرجه ابوداود في سننه – كتاب الأطعمة – باب في أكل الضب: (٢/ ٣١٨)، والبيهقي في سننه كتاب الضحايا – باب ماجاء في الضب: (٩/ ٣٢٦) وفي سنده إسماعيل بن عياش، وضمم بن زرعة قال المنذري: «فيهما مقال» ينظر: مختصر سنن أبي داوود (٢١/ ٣١٨) وقال الخطابي: «ليس إسناده بذاك» ينظر معالم السنن (٢/ ١٣٨)، وقال البيهقي لم يثبت إسناده، إنما تفرد بن إسماعيل بن عياش وليس بحجة، ينظر: السنن الكبرى (٩/ ٣٢٦) نصب الراية (١/ ١٩٥)، وقال الحافظ بن حجر في الفتح: «أخرجه أبوداود بإسناد حسن، فإنه في رواية إسماعيل بن عياش عن ضمم بن زرعة عن شريح بن عتبة عن أبي راشد الحبراني عن عبدالرحمن بن شبل وحديث إسماعيل بن عياش عن الشاميين قوي، وهؤلاء شاميون ثقات»، ينظر: فتح الباري: (٩/ ٦٦٥).

وجه الدلالة: أن نهيه عليه الصلاة والسلام عن أكل لحم الضب يدل على تحريمه.

نوقش الاستدلال من وجهين:

الأول: أن الحديث ضعيف، قال البيهقي لم يثبت إسناده، وإنما تفرد به إسماعيل بن عياش[١] وليس بحجة[٢].

الثاني: على تقدير صحته فقد يكون نهيه ﷺ عن أكل الضب قبل أن يعلمه الله أن الممسوخ لا ينسل[٣].

الدليل الخامس: أن الضب من الخبائث، فالعرب تستخبثه[٤]، وقد قال الله تعالى: ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[٥].

نوقش: بأنه لا أصل لاستخباث العرب واستطابتهم بل الأصل بالنفع والضرر[٦]، ثم أن النصوص الصحيحة الصريحة قد جاءت بالحل، وفيما يلي ذكر لتلك النصوص.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحل الضب بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى ابن عباس رضي الله عنهما قال: (دخلت أنا وخالد بن الوليد بيت ميمونة فأتى بضب محنوذ فأهوى رسول الله ﷺ بيده، فقال بعض النسوة: أخبروا

---

(١) هوإسماعيل بن عياش بن سليم العنسي أبو عتبة الحمصي، روي عن صفوان بن عمرو، وضمضم بن زرعة وغيرهم – روى عن أهل الشام والحجاز. ولد سنة ١٠٢هـ - توفي سنة ١٨١هـ ينظر: تهذيب التهذيب: (١/ ٣٢١).

(٢) سنن البيهقي: (٩/ ٣٢٦) وينظر: نصب الراية (٤/ ١٩٥).

(٣) ينظر: سبل السلام: (٤/ ١١٦).

(٤) تبين الحقائق: (٥/ ٢٩٥).

(٥) سورة الأعراف: الآية (١٥٧).

(٦) ينظر: فتاوى شيخ الإسلام ابن تيمية (١٩/ ٢٤).

رسول الله ﷺ بما يريد أن يأكل ؟ فقالوا: أنه الضب يا رسول الله، فرفع رسول الله ﷺ يده فقلت: أحرام هو يا رسول الله ؟ قال: (**لا، ولكنه لم يكن بأرض قومي فأجدني أعافه**)، قال خالد: فاجترر ته فأكلته ورسول الله ﷺ ينظر)[١].

أن إقرار النبي ﷺ وسلم لخالد في أكله للضب وسكوته عليه وهو قد أكل بحضرته دليلاً على إباحته، فإن عليه الصلاة والسلام لا يسكت على باطل ولا يقر منكراً[٢].

الدليل الثاني: ما جاء عن ابن عمر رضي الله عنهما أن النبي ﷺ قال: (**الضب لست آكله ولا أحرمه**)[٣]. وفي رواية عن مسلم عن ابن عمر قال: سئل النبي ﷺعن الضب فقال: (**لست بآكله ولا محرمه**)[٤]. وعن مسلم عن ابن عمر أن رسول الله ﷺ قال: (**كلوا فإنه حلال ولكنه ليس من طعامي**)[٥].

وجه الدلالة من هذه الأحاديث: أن في هذه الأحاديث نص صريح على عدم الحرمة، وإشارة إلى الكراهة الطبيعية.

الدليل الثالث: ما روى عن كثير من الصحابة بالقول بحله، فقد روي ابن عباس رضي الله عنهما قال: (ترك رسول الله ﷺ الضب تقذراً، وأكل على مائدته، ولو كان حراماً ما أكل على مائدته رسول الله ﷺ)[٦]. وقال عمر بن الخطاب رضي الله عنه: (إن النبي ﷺ لم

---

(١) رواه البخاري في صحيحه كتاب الذبائح والصيد – باب الضب: (٧/ ٨٤)، رواه مسلم في صحيحه كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٦٨).

(٢) شرح النووي على صحيح مسلم: (١٣/ ١٠١).

(٣) أخرجه البخاري في صحيحه – كتاب الذبائح والصيد – باب الضب: (٧/ ٨٤).

(٤) صحيح مسلم – كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٦٦).

(٥) كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٦٧).

(٦) صحيح مسلم: كتاب الصيد والذبائح – باب الإباحة الضب -: (٦/ ٦٩).

يحرمه، إن الله عز وجل ينفع به غير واحد، فإنما طعام عامة الرعاء منه، ولو كان عندي طعمته)[١]. وقال أبو سعيد الخدري ﷺ: (كنا معشر أصحاب محمد ﷺ، لأن يهدى إلى أحد ضب أحب إليه من دجاجة)[٢].

نوقش الاستدلال بهذه الآثار من وجهين:

الوجه الأول: أن هذه الأخبار التي استدل بها القائلون بإباحة الضب دالة على التحريم، لأن فيها أن النبي ﷺ تركه تقذراً، أو أنه قذره، وما قذره النبي ﷺ فهو نجس، ولا يكون نجساً إلا وهو محرم الأكل، ولو ثبت الإباحة عنده بهذه الأخبار لعارضتها أخبار الحظر، ومتى ورد الخبر في شيء وأحدهما مبيح والآخر حاظر، فنجد الحاظر أولى[٣].

أجيب عنه: قال ابن حجر في الفتح: «والأحاديث وإن دلت على الحل تصريحاً وتلويحاً نصاً وتقريراً فالجمع بينها وبين ما ورد من النهي، أن يحمل النهي فيه على أول الحال عند تجويز أن يكون مما مسخ، وحينئذ أمر بإكفاء القدور ثم توقف فلم يأمر به ولم ينه عنه، وحمل الإذن فيه على ثاني الحال لما علم أن الممسوخ لا نسل له، ثم بعد ذلك كان يستقذره فلا يأكله ولا يحرمه وأكل على مائدته فدل على الإباحة»[٤].

الوجه الثاني: إنه لا يحل أكل الضب، بسبب عدم أكله عليه الصلاة والسلام من لحمه[٥].

---

(١) ينظر: صحيح مسلم – كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٧٠).

(٢) ينظر: باب المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٨١)، وذكره الألباني في إرواء الغليل: (٢٤٩٧).

(٣) أحكام القرآن / للجصاص (٤/ ٨٩/ ١٩٠).

(٤) فتح الباري: (٩/ ٦٦٦).

(٥) أحكام القرآن / للجصاص(٤/ ١٩٠).

أجيب عنه: أن سبب تركه ﷺ أكل الضب أنه ما اعتاده لقوله عليه الصلاة والسلام: (**ولكنه ليس من طعامي**)[١]، وورد لذلك سبب آخر وهو أن النبي ﷺ تحضره الملائكة، وكان للحم الضب ريحاً فترك أكله لأجل ريحه، كما ترك أكل الثوم مع كونه حلالاً[٢].

قال الطحاوي: «فثبت بتصحيح هذه الآثار، أنه لا بأس بأكل الضب»[٣].

الدليل الرابع: قال النووي: «أجمع المسلمون على أن الضب حلال وليس بمكروه إلا ما حكي عن أصحاب أبي حنيفة.. وما أظنه يصح عن أحد وإن صح فمحجوج بالنصوص وإجماع من قبله»[٤].

الدليل الخامس: أن الأصل الحل ولم يوجد المحرم فيبقى على الإباحة ولم يثبت فيه عن النبي ﷺ نهي ولا تحريم[٥].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال في حكم الضب وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بإباحة أكل لحم الضب[٦]، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليه.

---

(١) صحيح مسلم – كتاب الصيد والذبائح – باب إباحة الضب: (٦/ ٦٧).

(٢) ينظر: تحفة الأحوذي شرح سنن الترمذي: (٥/ ٤٩٤).

(٣) شرح معاني الآثار: (٤/ ٢٠٢).

(٤) شرح النووي على صحيح مسلم: (١٣/ ٩٧).

(٥) المغني مع الشرح: (١١/ ٨١).

(٦) ينظر: أحكام الأطعمة للطريقي، ص(٢٢٧).

وبعد بيان حكم أكل لحم الضب وأن القول بالإباحة هو القول الراجح فيه، نتقل لبيان حكم أكل لحم اليربوع وهو من الحيوانات البرية التي تؤكل في شبه الجزيرة العربية وغيرها.

[٤] حكم أكل لحم اليربوع[1]:

اختلف الفقهاء في حل أكله على قولين:

القول الأول: أنه يحرم أكل لحم اليربوع، وهو قول الحنفية[2] وإحدى الروايتين عن الإمام أحمد[3].

القول الثاني: أن لحم اليربوع مباح وهو قول المالكية[4] والشافعية[5]، والرواية الأصح عند الحنابلة[6].

قال ابن قدامة: «وسئل أحمد عن اليربوع، فرخص فيه»[7].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة أكل لحم اليربوع بما يأتي:

---

(١) هو دويبة صغيرة تعيش في الصحاري، وجمعه، يرابيع، والعامة تقول: جربوع، لونه لون الغزال ينظر: حياة الحيوان الكبرى: (٢/ ٤٧٢).

(٢) ينظر الدر المختار مع حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٦)، الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٥)، تكملة فتح القدير: (٩/ ٤٩٩).

(٣) حاشية المقنع: (٣/ ٥٢٨)، الإنصاف: (١٠/ ١٦١).

(٤) الشرح الصغير: (٢/ ١٨٠).

(٥) ينظر: المجموع (٩/ ١٠)، مغني المحتاج: (٢/ ٢٧٢).

(٦) ينظر: المقنع: (٣/ ٥٢٨) الإنصاف: (١٠/ ١٦١).

(٧) المقنع: (٣/ ٥٢٨).

الدليل الأول: أنه من سباع الهوام[1]، وإذا كان سبع فهو محرم لنهيه عليه الصلاة والسلام عن كل ذي ناب من السباع.

نوقش من وجهين:

١ - أن الدعوى بأن اليربوع من سباع الهوام لا دليل عليه فهو غير مسلم إذ لا ينطبق عليه ضابط السبع.

٢ - التسليم بأنه من سباع الهوام، ولكن ليس له ناب يفرس به ويعدو به على غيره.

الدليل الثاني: أنه يشبه الفأر[2] فليحق حكمه به في التحريم.

نوقش: أنه لا يصح قياس اليربوع على الفأر، للفارق بينهما، فالفأر من الفواسق المأمور بقتلها[3] بخلاف اليربوع.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة أكل لحم اليربوع بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ﴾[4].

وجه الاستدلال من الآية: أن مما أحله الله لنا الطيبات، واليربوع طيب، فهو حلال بنص القرآن.

الدليل الثاني: أن عمر بن الخطاب رضي الله عنه أوجب فيه جفرة إذا صاده المحرم، فدل على أنه صيد مأكول[5].

---

(١) الدر المختار: (٦/ ٣٠٦).

(٢) المقنع: (٣/ ٥٢٨).

(٣) بدليل قوله عليه الصلاة والسلام: (**خمس فواسق يقتلن في الحل والحرام: الغراب، والفأرة والعقرب والحية والكلب العقور**) ينظر: صحيح مسلم: (٧/ ١١٤).

(٤) سورة الأعراف: الآية (١٥٧).

(٥) ينظر: المغني مع الشرح (١١/ ٧٦).

الدليل الثالث: أن الأصل في الحيوان الإباحة[1]، ولم يرد فيه تحريم، فهو مباح.

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بإباحة لحم اليربوع[2]، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليها.

وبعد بيان حكم أكل لحوم الحيوانات، التي اختلف فيها الفقهاء، وعرض أدلتهم ومناقشتها، يمكن مما تم بيانه سابقاً، أن نلخص أنواع اللحوم، فاللحوم ثلاثة أنواع:

أولاً : لحوم اتفق العلماء على تحريمها وتشمل:

(أ) لحم الميتة.

(ب) لحم الخنزير.

ثانياً: لحوم اتفق العلماء على إباحتها وتشمل:

(أ) لحم الحيوان البري المذكى من مأكول اللحم كالأنعام ونحوها.

(ب) لحم الطير المباح كالحمام ونحوه.

(جـ) لحم السمك.

ثالثاً: لحوم اختلف في حكم أكلها الفقهاء ومنها:

(أ) لحوم السباع من الحيوان والطير والراجح فيها الحرمة.

(ب) الحمر الأهلية والبغال والراجح فيها التحريم.

(جـ) لحوم الخيل والراجح فيها الحل.

---

(١) تقدم بيان أقوال العلماء في المسألة، ينظر ص(٥١٨) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: أحكام الأطعمة/ د. الطريقي، ص (١٩٢).

(د) لحوم الزراف والأرانب والضباب واليرابيع والراجح فيها الحل[1].

وإذا كانت هذه اللحوم قد رجح القول بحلها، فإنه لا بد من تذكيتها التذكية الشرعية ليحل أكل لحمها، ويشترط لهذه التذكية شروط، أوجب الشرع تطبيقها ليكون لحم المذبوح حلالاً ونذكر منها ما يتعلق بالبحث وهي:

* شروط في الإنسان الذابح، بأن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً.

* شروط في الحيوان المذبوح: بأن يكون على الصفة الشرعية وتشمل أمرين: إنهار الدم، وذكر اسم الله على الذبيحة.

وسيأتي الكلام فيها في المباحث التالية، هذا بالنسبة للحوم المذبوحة محلياً، ولكن كما هو معلوم، فإن الدول الإسلامية لا تجد كفايتها من اللحوم المذبوحة محلياً، وذلك لضعف الإنتاج الحيواني فيها، فانهالت عليها الواردات من اللحوم ومشتقاتها من آوربا والأمريكيتين واستراليا، ونيوزلاندا وسائر بلاد العالم، وكثر التساؤل عن أحكام هذه اللحوم المستوردة، فكان من المناسب في هذا المبحث ذكر حكم تلك اللحوم المستوردة وبيان حقيقة أمرها، من حيث الحل والحرمة، وحيث إن ذلك متوقف علي ديانة الذابح ونوع الحيوان المذبوح بالإضافة إلى كيفية الذبح كان من المهم بحث ذلك تفصيلاً وفيما يلي بيان حكم تلك اللحوم، وقبل ذلك نبين أنواع اللحوم المستوردة، فاللحوم المستوردة نوعان:

(أ) لحوم مستوردة طبيعية.

(ب) لحوم مستوردة مصنعة.

(أ) لحوم مستوردة خام:

ويقصد بها اللحوم التي تستورد من الخارج على هيئتها الطبيعية دون التعرض لها بتقطيع أو بفرم أو أي صناعة من الصناعات الغذائية.

---

(١) تقدم تفصيل القول فيها، الصفحات (٥٣٩ ، ٥٤٢، ٥٤٦، ٥٥٥) من هذا الكتاب.

(ب) لحوم مستوردة مصنعة:

ويقصد بها اللحوم التي تستورد من الخارج بعد تقطيعها أو فرمها أو عمل أصناف مختلفة منها، ومن أمثلتها:

١- **صناعة السجق (النقانق):** تستعمل أمعاء إناث الخنزير المعدلة، مع لحم الخنزير (Pork) وذلك لصناعة السجق (النقانق المجففة)، والمسمى (سو فلوي)، والتي يلزم تخزينها لأكثر من شهر لأجل قتل الجراثيم المرضية(١).

كما تستعمل معدة وأمعاء الخنزير بعد طبخها في صنع طعام يسمى (chittenlings) وقد تباع المعدة وحدها وتسمى (Maws) (٢).

٢- **صناعة اللحم المفروم:** ويصنع من أجزاء اللحم المعلقة على طول النخاع الشوكي، وعند قاعدة الرقبة فيتم اقتلاعها وتجميعها ميكانيكياً بواسطة آلات تستخدم في صناعة اللحم المفروم(٣).

٣- **صناعة أقراص اللحم (الهامبرجر):** ويصنع من الأعضاء المنزوعة العظام، حيث تفصل اللحوم ميكانيكاً، وهي اللحوم المخصصة لصنع الهامبرجر(٤).

وهو عبارة عن تركيبة من بقايا اللحوم تشتمل على: خدود البقر والأمعاء والقلب وقليل من اللحم الخالص ومواد ملونة ومنكهة وحافظة، وتلعب المواد المنكهة دوراً مهماً في أعطاء الطعم الرائع " للهامبورجر".

وقد ثبتت أضراره الصحية، ففي دراسة أجريت في أمريكا عن علاقة الأورام السرطانية بالطعام، وجد الباحثون أن من بين ٣٥ ألف سيدة تراوحت أعمارهن بين

---

(١) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / د. جواد ص ٥٨. ملفات الأغذية السوداء / د.جان كلود جابيت، ص (١٥١).

(٢) ينظر: الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / الجواد ص (٥٩).

(٣) ينظر: موسوعة غذاؤنا / د. حسن العكيدي ص (٨٦).

(٤) ينظر: المرجع السابق ص (٨٧).

٥٥ - ٦٩ عاماً يتناولن " الهامبرجر " أكثر من مرة في الأسبوع زادت مخاطر الإصابة لديهن بأحد الأورام السرطانية.

بمقدار الضعف مقارنة مع النساء اللاتي يتناولن "الهامبرجر" في حدود مرة في الأسبوع.

ومن المعلوم لدى الأطباء أن اللحوم الحمراء بشكل عام تزيد في مخاطر الإصابة، ولكن الهامبرجر يعد الأسوأ، يقول الأطباء: «إنه لم تعرف العلاقة بين تناول "الهامبرجر" والسرطنات، ولكن البحوث قد ربطت بين تناول اللحوم الحمراء بالأخص "الهامبرجر" وبين الإصابة بين سرطان الثدي والقولون والبروستاتا وأمراض القلب»[١].

وبعد بيان حقيقة تلك اللحوم المستوردة وأنواعها ننتقل لبيان حكمها الشرعي

حكم اللحوم المستوردة:

لما كانت أكثر الدول الإسلامية لا تجد كفايتها من اللحم من إنتاجها المحلي[٢] احتاجت إلى استيراد اللحم من غيرها من الدول لسد حاجتها، ويمكن تقسيم الدول التي تصدر إلينا اللحوم إلى قسمين:

القسم الأول: الدول المشركة.

القسم الثاني: الدول الكتابية.

---

(١) موقع صحة وطب – مجلة منار الإسلام – الهامبرجر والسرطان، جمادي الآخرة – ١٤٢٥هـ – ص (١٢).

(٢) بالنظر إلى العالم الإسلامي، نجد بإمكانه أن يكفي نفسه بالنسبة إلى حاجته من اللحوم، وأن يتمكن من تصديره إلى غيره، فالسودان مثلاً يمتلك من الأراضي الصالحة للرعي آلاف الأفدنة، ولكنها تحتاج إلى أموال للاستصلاح ، وأموال لتوفير العقاقير لعلاج الحيوان... إلخ، وبالنظر إلى ثروة العالم الإسلامي حالياً، نجد نسبة لا بأس بها وأهم الثروة الحيوانية في العالم الإسلامي الأغنام؛ إذ تقدر بحوالي ٢٠٠ مليون رأس، ويمثل هذا الرقم ٢٠٪ من عدد الأغنام في العالم كله، ثم يلي الأغنام من حيث الكثرة وجود الماعز في العالم الإسلامي، ينظر: اقتصاديات العالم الإسلامي/ محمود شاكر، ص(١٣٣).

ولمعرفة حكم اللحوم المستوردة من كل قسم من هذه الدول، نبين تحت كل قسم ما يندرج تحته من ملل:

أولاً: الدول المشركة:

نسبة إلى الشرك، وهو الكفر على أي ملة كان[١]، ويندرج تحته كل من الملل التالية: الوثنية[٢]- الدهرية[٣]- المجوسية[٤].

ثانياً: الدول الكتابية:

وهم أهل الكتاب من اليهود والنصارى.

وبعد بيان الملل المندرجة تحت كل قسم من هذه الدول، نبين الحكم الشرعي للحوم المستوردة من كل قسم:

---

(١) ينظر: تحرير ألفاظ التنبيه: (١/ ٢٥٦).

(٢) وهي ملة منسوبة إلى الأوثان التي يعبدونها، إحداها وثن وهو الصنم والحجر ومنها: البوذية والهندوسية، ينظر: المطلع على أبواب المقنع: (١/ ٢٣٣).

(٣) وهي ملة منسوبة إلى الدهر، ويطلق على من يقول بقدم الدهر وعدم وجود الله سبحانه، ولا يسند الحوادث إليه، ويدل على ملتهم قوله تعالى: ﴿وَقَالُوا مَا هِيَ إِلَّا حَيَاتُنَا الدُّنْيَا نَمُوتُ وَنَحْيَا وَمَا يُهْلِكُنَا إِلَّا الدَّهْرُ﴾ والدهري هو الملحد الذي ينكر وجود الله تعالى وهو مذهب الشيوعين الذين يعتقدون بأن الكون وجد صدفة وأن الحياة مجرد مادة تتفاعل، وتتوالد الأشياء بحسب الطبيعة المجردة دون أن يكون لها خالق مدبر، تعالى الله عما يقولون علواً كبيراً، ينظر: مختار الصحاح، ص(١٨٩)، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي/ للأشقر، ص (١٥٥).

(٤) مجوس كلمة فارسية والمجوسي، منسوب إليها، وبالجمع (المجوس) وتمجس الرجل صار من المجوس وسميت هذه الملة بالمجوسية نسبة إلى مجوس وهو رجل وضع ديناً ودعا إليه العرب وهو يدعى (زرادشت)، ويدعي أن الوحي نزل عليه عند الله، والمجوسية ملة تعبد النار، ينظر المطلع على أبواب المقنع: (١/ ٢٢٢)، المصباح المنير: (٢/ ٢٢٩) القاموس المحيط: (٢/ ٢٥٠)، حواشي الشرواني: (٧/ ٣٢٢)، تفسير المنار: (٦/ ١٨٦).

أولاً: حكم اللحوم المستوردة من الدول المشركة:

تحرير محل النزاع:

١ - اتفق العلماء على تحريم ذبائح المشركين من الوثنين والدهريين وسائر الكفار[(١)].

قال ابن تيمية: «وأما المشركون فاتفقت الأمة على تحريم نكاح نسائهم وطعامهم»[(٢)].

ومما يدل على تحريم ذبائح المشركين من عبده الأوثان وغيرهم ما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَمَآ أُهِلَّ لِغَيۡرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾[(٣)]. وقول الله تعالى: ﴿وَمَا ذُبِحَ عَلَى ٱلنُّصُبِ﴾[(٤)].

فالله عز وجل جعل ما ذبح وذكر عليه اسم الأصنام، وهو ذبح المشركين من جملة المحرمات، وهذا دليل على عدم جواز ذبح المشرك، لأنه ليس من أهل الذكاة، ولم تشمله النصوص التي أجازت تذكيه المسلم والكتابي.

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلۡكِتَٰبَ حِلّٞ لَّكُمۡ﴾[(٥)].

وجه الاستدلال من الآية: أن منطوق الآية إباحة ذبائح أهل الكتاب، فمفهومها تحريم ذبائح من سواهم، ولو كانت ذبائح من سواهم حلالاً، لما كان هناك معنى للنص على إباحة ذبائح أهل الكتاب.

---

(١) ينظر بدائع الصنائع: (٥/ ٤٥)، تبيين الحقائق: (٥/ ١٢٨٧)، الهداية شرح البدالآية (٤/ ٦٣)، الشرح الكبيرللدردير: (٤/ ٩٩)، حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٦)، حاشية العدوي: (٢/ ٥٤٧)، المجموع: (٩/ ٦٦)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٣)، المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٣٩)، المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٣٥)، كشاف القناع: (٦/ ٢٠٥)، فقه السنة، ص (١٥٥).

(٢) الفتاوى: (٨/ ١٠٠).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

(٤) سورة المائدة، الآية (٣).

(٥) سورة المائدة، الآية (٥).

الدليل الثالث: قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾[١].

وجه الاستدلال من الآية: أن ذبائح الكفار والمشركين لا يذكر اسم الله عليها، وما كان كذلك فلا يجوز أكله، لنهيه عز وجل في الآية عن الأكل مما لم يذكر عليه اسم الله.

الدليل الرابع: الإجماع.

قال ابن قدامة: «وحكم سائر الكفار من عبده الأوثان والزنادقة وغيرهم حكم المجوس في تحريم ذبائحهم»[٢].

قال النووي: «تحرم ذبيحة المرتد والوثني والمجوسي وغيرهم ممن لا كتاب له»[٣].

وإذا تقرر ذلك فإن ذبائح المشركين من وثنيين وملحدين وسائر الكفار، لا تباح بإجماع المسلمين، وبهذا أفتى العلماء المعاصرون[٤] إلا بعض من شذ ممن ينتسب إلى العلم، حيث

---

(١) سورة الأنعام: الآية (١٢١).

(٢) المغني مع الشرح: (١١/ ٣٩).

(٣) المجموع: (٩/ ٧٥).

(٤) ينظر: حكم اللحوم المستوردة / د. عبدالله بن حميد ص (٥٠)، أحكام الذكاة في الإسلام / د.صالح العود/ ص (٢٥)، الذبائح / للمودودي، ص(٢١)، حكم اللحوم المستوردة / د. محمد أبوفارس، ص (٧٤)، نظرات في كتاب الحلال والحرام / لطهماز، ص (٢٨)، هذا حلال وهذا حرام / لعبدالقادر أحمد عطا، ص (١٥٢)، الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح / د. صالح الفوزان، ص (١٠٢)، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة / د. عبدالله الطريقي، ص (٧٩)، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله / د. فتحي الدريني، ص (٣١٢)، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / د.الأشقر، ص (٢٥٦)، الأطعمة المستوردة / د. محمد عبدالغفار الشريف، ص (٧٧)، مجلة البحوث الإسلامية الصادرة عن رياسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد، المجلد (١)، ، ع (٣)، فتوى رقم (١٢١٦) بتاريخ ٢٠/ ٣/ ١٣٩١هـ.

جادل في تحريم ذبائح الكفار وغير الوثنين بدعوى أن القول بتحريمها لا دليل عليه من كتاب ولا سنة، ولا ننشغل بالرد عليهم لظهور فساد قولهم ومخالفتهم للإجماع[١].

٢- اختلف العلماء في حكم ذبائح المجوس على قولين:

القول الأول: أن المجوس أهل كتاب فحكمهم حكم أهل الكتاب، فذبائحهم حلال، وهو قول أبوثور من الشافعية[٢] وابن حزم[٣].

القول الثاني: تحريم ذبائح المجوس، وهو قول الجمهور من الحنفية[٤] والمالكية[٥] والشافعية[٦] والحنابلة[٧].

---

(١) هو الشيخ عبدالله بن زيد آل محمود رئيس المحاكم الشرعية والشئون الدينية بدولة قطر، حيث قال: «إن تحريم الذبائح خاص بالوثني، أما ما ذبحه المشرك والكافر لأكله أو لإكرام له فهو حلال»، ثم قال ما نصه: «أن لفظ الشرك والمشركين لا يتناول جميع الذين كفروا بنبينا محمد ﷺ ولا بالقرآن النازل عليه ولم يدخلوا في دينه لأن الشرك المطلق في القرآن ينصرف إلى المشركين الوثنيين كمشركي العرب من أهل الحجاز ونجد وأمثالهم.. وحيث لم يثبت تحريم ذبائح الكفار لا في الكتاب ولا في السنة فإننا نقتصر على تحريم ذبائح المشركين الوثنيين.. ولا نعديه إلى غيرهم من تحريم ذبائح سائر الكفار لعدم ما يدل على ذلك» اهـ كتاب فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ص (١٩)، ونسب القول بذلك إلى ابن العربي ومحمود رشيد رضا ومحمد بخيت المطيعي والقرضاوي، ينظر: مجموعة رسائله: (٣/ ٤٠٨).

(٢) المجموع: (٩/ ٧٩).

(٣) المحلى: (٧/ ٤٥٦).

(٤) ينظر: تبين الحقائق: (٥/ ٢٨٧)، بدائع الصنائع: (٥/ ٤٥)، الهداية (٤/ ٦٣).

(٥) بداية المجتهد: (١/ ٣٦٧)، المنتقي شرح الموطأ: (٣/ ١١١)، حاشية العدوي: (٢/ ٥٤٧).

(٦) المجموع: (٩/ ٧٩)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٣).

(٧) ينظر المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٣٨)، كشاف القناع: (٦/ ٢٠٥).

قال النووي: «ذبائح المجوس حرام عندنا، وقال به جمهور العلماء ونقله ابن المنذر عن أكثر العلماء ومن قال به سعيد بن المسيب وعطاء بن أبي رباح، وسعيد بن جبير ومجاهد وابن أبي ليلي والنخعي والزهري والثوري..»[(١)].

وقال ابن قدامة: «أجمع أهل العلم على تحريم صيد المجوسي وذبيحته»[(٢)].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة ذبائح المجوسي بما يأتي:

الدليل الأول: قوله ﷺ عن المجوس: **(سنوا بهم سنة أهل الكتاب)**[(٣)].

أن الرسول ﷺ أمر أن يسن بالمجوس سنة أهل الكتاب ، وهذا يقتضي أن يسن بهم ذلك في كل شيء ومنه أكل الذبائح[(٤)].

نوقش هذا الاستدلال ومن وجهين:

١ - أن المراد بالحديث هو أخذ الجزية من المجوس، لحقن دمائهم، لا في أكل ذبائحهم ونكاح نسائهم.

---

(١) ينظر: المجموع: (٩/ ٧٩).

(٢) المغني مع الشرح: (١١/ ٣٨).

(٣) أخرجه مالك في الموطأ - كتاب الزكاة - باب جزية أهل الكتاب والمجوس ص (١٧٥) برقم (٦١٧)، والشافعي في المسند - كتاب الزكاة باب الجزية: (١/ ٧٣)، ابن أبي شيبة في مصنفه كتاب الزكاة : (٣/ ٤٨٨)، قال الزيلعي في نصب الراية (٣/ ١٧٠): «غريب بهذا اللفظ» قال ابن القطان: هذا مرسل ومع إرساله ففيه قيس بن مسلم وقد اختلف فيه، وقيل إن الحديث منقطع، ورجاله رجال الثقات، ينظر: المنتقى مع شرحه، نيل الأوطار: (٨/ ١٥٩)، نصب الراية (٣/ ٤٤٩)، مصنف ابن أبي شيبة: (٣/ ١٧٠).

(٤) المغني مع الشرح: (١١/ ٣٨).

٢- بأن في الحديث ما يرد ما قالوا وهي قوله ﷺ: (**غير ناكحي نسائهم ولا آكلي ذبائحهم**)، فالحديث صريح في عدم الأكل من ذبائح المجوس[(١)].

الدليل الثاني: ما روي عبدالرحمن بن عوف رضي الله عنه: (أن رسول الله ﷺ أخذ الجزية من مجوس هجر)[(٢)].

وجه الاستدلال منه: أنه عليه الصلاة والسلام أخذ الجزية من المجوس، وإذا كانوا يقرون بالجزية، فتباح ذبائحهم كاليهود والنصارى[(٣)].

نوقش هذا الاستدلال: بأن قياسهم على اليهود والنصارى بأخذ الجزية منهم قياس مع الفارق، وبيان ذلك أنه لما كانت لهم شبهة كتاب والأصل في الدماء حقنها حقنت دماؤهم بأخذ الجزية تغليباً لجانب الشبهة، وتمسكاً بالأصل حتى يثبت ما ينقل عنه، ولما كان الأصل في الذبائح تحريمها، أخذ فيها التحريم احتياطاً وإبقاء على الأصل فيها، فأبقى كل شيء على أصله وهو كونهم كفاراً، ولم يثبت ما ينقل هذا الأصل لأنهم ليسوا من أهل الكتاب ومن لم يكن من أهل الكتاب لم تحل لنا ذبيحته من جميع الكفار[(٤)].

أدلة القول الثاني:

أستدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم ذبائح المجوس بما يأتي:

الدليل الأول: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَّهُمْ﴾[(٥)].

---

(١) ينظر: فتح القدير (٠٩/ ٤٨٨)، حاشية الدسوقي (٢/ ٩٩)، الكافي / لابن عبدالبر: (١/ ٤٢٩)، الفتاوى: (٣٢/ ٨٨).

(٢) أخرجه البخاري – باب الجزية والموادعة مع أهل الحرب: (٤/ ٧٦).

(٣) ينظر المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٣٨).

(٤) ينظر: أحكام أهل الذمة: (١/ ١٠).

(٥) سورة المائدة، الآية (٥).

وجه الاستدلال من الآية: إن الله عز وجل أباح طعام الذين أوتوا الكتاب، فيفهم منه تحريم طعام من عداهم من الكفار.

الدليل الثاني: حديث عبدالرحمن بن عوف رضي الله عنه: أن النبي ﷺ أخذ الجزية من المجوس وقال: (**سنوا بهم سنة أهل الكتاب غير ناكحي نساءهم ولا آكلي ذبائحهم**)[1].

وجه الاستدلال منه: أنه عليه الصلاة والسلام بين أن المجوس يسن بهم ما يسن بأهل الكتاب ماعدا نكاح نسائهم وأكل ذبائحهم وهذا نص في الموضوع.

نوقش:بأن (**زيادة**) ناكحي نساءهم ولا آكلي ذبائحهم " في الحديث" مرسلة، فيكون الحديث ضعيف، وفيه قيس بن مسلم مختلف فيه[2].

أجيب عنه: قال شيخ الإسلام ابن تيمية:«وهذا مرسل عن خمسة من الصحابة ولم يعرف عنهم خلاف.. وقد عمل بهذا المرسل عوام أهل العلم، والمرسل في أحد قولي العلماء حجة، كمذهب أبي حنيفة ومالك وأحمد في إحدى الروايتين عنه، وفي الآخر هو حجة إذا عضده قول جمهور أهل العلم وظاهر القرآن، أو أرسل من وجه آخر، وهذا قول الشافعي فمثل هذا المرسل نص في خصوص المسألة»[3].

الدليل الثالث: ما روي عن الحسن بن محمد[4]: (أن رسول الله ﷺ كتب إلى مجوس من أهل هجر، يدعوهم إلى الإسلام،فمن أسلم قبل منه ومن لم يسلم ضربت عليه

---

(١) تقدم تخريجه ص (٥٤٧).

(٢) ينظر: نصب الراية (٣/ ٤٤٩)، المنتقى مع شرحه نيل الاوطار: (٨/ ٥٩).

(٣) الفتاوى: (٣٢ / ١٨٨ - ١٨٩).

(٤) هو الحسن بن محمد بن علي بن أبي طالب الهاشمي القرشي وهو المعروف بابن الحنفية، توفي بالمدينة سنة ٩٥هـ ينظر: الإعلام: (٢/ ٢١٢) البداية والنهاية (٩/ ١٤٠).

الجزية، ولا تؤكل لهم ذبيحة ولا تنكح لهم امرأة)[١].

وجه **الاستدلال منه**: التصريح بعدم أكل الذبيحة من المجوس وهذا يقتضي تحريم ذبائحهم.

الدليل الرابع: أن المجوسي ليس له دين سماوي، فانعدم التوحيد اعتقاداً ودعوى[٢].

نوقش: بأنه روى عن علي رضي الله عنه أنه كان لهم كتاب فرفع[٣].

أجيب عنه من وجوه:

١ - أن هذا الأثر ضعيف، ضعفه أحمد وغيره، كما ذكر ذلك شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله[٤].

قال القرطبي: «وقد روي عن الشافعي أنهم كانوا أهل كتاب فبدلوا وأظنه ذهب في ذلك إلى شيء روي عن علي بن أبي طالب من وجه فيه ضعف يدور على أبي سعيد البقال، ذكره عبدالرزاق وغيره»[٥].

كما أن في سند هذا الأثر سعيد بن المرزبان مجروح - قال يحي القطان: لا أستحل أروي عنه، وقال ابن معين: ليس بشيء ولا يكتب حديثه، وقال: أبوزرعة هو مدلس[٦].

---

(١) ينظر: المحلى: (٧/ ٤٥٦)، أحكام القرآن للجصاص (٣/ ٣٢٧)، مصنف أبي شيبة: (٦/ ٤٢٩)، مصنف عبدالرزاق: (٦/ ٦٨)، والبيهقي في السنن الكبرى، وقال: «هذا مرسل: وإجماع العلماء عليه يؤكده»، ينظر السنن: (٩/ ٢٨٤

(٢) ينظر: تبين الحقائق: (٥/ ٢٨٧).

(٣) نصب الراية (٢/ ٤٤٩)، قال شيخ الإسلام: وهذا الأثر ضعيف، ضعفه أحمد وغيره، ينظر: الفتاوى: (٣٢/ ١٨٨).

(٤) الفتاوى: (٣٢/ ١٨٨)، المرجع السابق: (٣٢/ ١٨٩).

(٥) الجامع الأحكام القرآن: (٨/ ١١١).

(٦) ينظر: نصب الراية (٢/ ٤٤٩).

٢- وعلى تقدير قوة سنده بتحسين الحافظ ابن حجر له، وعلى تقدير ثبوته فإنه إنما يدل على أنه كان لهم كتاب فرفع، لا أنه الآن: بأيديهم كتاب، وحينئذ فلا يصح أن يدخلوا في لفظ (أهل الكتاب)، إذا ليس بأيديهم كتاب لا مبدل ولا غير مبدل، ولكن إذا كان لهم كتاب فرفع، بقى لهم شبهة كتاب، وهذا القدر يؤثر في حقن دمائهم بالجزية، أما الذبائح فحلها مخصوص بأهل الكتاب - فالدماء تعصم بالشبهات ولا تحل الذبائح بالشبهات[١].

٣- لو كان المجوس أهل كتاب لذكرهم الله في الملل التي تسعد في الآخرة، قال تعالى: ﴿ إِنَّ ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ وَٱلَّذِينَ هَادُواْ وَٱلنَّصَـٰرَىٰ وَٱلصَّـٰبِـِٔينَ مَنْ ءَامَنَ بِٱللَّهِ وَٱلْيَوْمِ ٱلْـَٔاخِرِ وَعَمِلَ صَـٰلِحًا.. ﴾[٢].

فلما لم يذكرهم، دل على أنهم ليس لهم كتاب، إذ لو كان لهم كتاب لكانوا قبل النسخ والتبديل على هدى وكانوا يدخلون الجنة إذا عملوا بشريعتهم، كما كان اليهود والنصارى قبل النسخ والتبديل[٣].

قال القرطبي: «وفي قول الرسول ﷺ: (**سنوا بهم سنة أهل الكتاب**) دليل على أنهم ليسوا أهل كتاب وعلى هذا جمهور الفقهاء»[٤].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة، يظهر - والله اعلم-

---

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: (٣٢/ ١٨٩).

(٢) سورة البقرة، الآية (٦٢).

(٣) الفتاوى: (٣٢/ ١٨٩).

(٤) الجامع في أحكام القرآن: (٨/ ١١١).

أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بتحريم ذبائح المجوس[١]، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليه.

وبعد بيان حكم اللحوم المستوردة من الدول المشركة، ننتقل لبيان حكم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب.

ثانياً: حكم اللحوم المستوردة من الدول الكتابية.

يمكن تقسيم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب إلى ثلاثة أقسام:

القسم الأول: ما علم أنه ذكي على الطريقة الشرعية فهو حلال بالإجماع.

القسم الثاني: ما علم أنه ذكي على غير الطريقة الشرعية فهو محل خلاف.

القسم الثالث: ما جهل حاله فلم يعلم على أي صفة كانت ذكاته، وهو محل خلاف أيضاً.

القسم الأول:

حكم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب مما ليس بمحرم بذاته كالخنزير وذبحها كتابي على الطريقة الشرعية[٢]:

تحرير محل النزاع:

(أ) اتفق العلماء على حل ذبائح أهل الكتاب من اليهود والنصارى في الجملة لدلالة الكتاب والسنة والإجماع.

---

(١) حكم الذبائح واللحوم المستوردة / د. الطريقي، ص (١٢٤).

(٢) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٨٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٦٥)، المجموع: (٩/ ٧٨)، المغني مع الشرح: (١١/ ٣٥).

قال ابن قدامة: «وأجمع أهل العلم على إباحة ذبائح أهل الكتاب»[١].

الأدلة:

الدليل الأول: من الكتاب قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَّهُمْ﴾[٢].

وجه الدلالة من الآية: أن المراد بقوله: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَٰبَ﴾ أي ذبائحهم[٣].

قال ابن قدامة: «قال ابن عباس: (طعامهم ذبائحهم)، وكذلك قال مجاهد وقتادة وروى معناه عن ابن مسعود»[٤].

ويؤيد ذلك ما يأتي:

١- أن الذبائح هي التي تصير طعاماً بفعل الذابح، فحمل قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَٰبَ﴾ على الذبائح أولى.

٢- أن ما سوى الذبائح محللة، قبل أن تصير لأهل الكتاب وبعد أن صارت لهم فلا يبقى لتخصيصها بأهل الكتاب فائدة.

---

(١) ولم يخالف أحد من العلماء في إباحة ذبائح أهل الكتاب إلا الشيعة، فقد قالوا بتحريم ذبائحهم، جاء في الروض النضير (٣/ ٣٧١): «وذهبت القاسمية والمؤيد بالله والنفس الزكية إلى تحريم ذبيحة الكتابي كالوثني» ، قال ابن قدامة: «والأحاديث السابقة نص في محل النزاع ولا دليل للمخالف يدفع حكمها أو يخص منها بعض أفرادها»، المغني مع الشرح: (١١/ ٣٥).

(٢) سورة المائدة، الآية (٥).

(٣) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٨٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٦٥)، المجموع: (٩/ ٧٨)، المغني مع الشرح: (١١/ ٣٥).

(٤) الشرح الكبير بحاشية الدسوقي: (٢/ ١٠١)، الأم / للشافعي: (٢/ ٢٦٤)، المغني مع الشرح: (١١/ ٣٥)

٣- ما قبل هذه الآية وهو قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾[١] في بيان الصيد والذبائح، فحمل هذه الآية على الذبائح أولى[٢].

نوقش: بأن قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ﴾ محمول على الفواكه والحبوب وليس الذبائح[٣].

أجيب عنه بوجوه:

الأول: أن هذه مباحة من أهل الكتاب والمشركين والمجوس، فليس في تخصيصها بأهل الكتاب فائدة.

الثاني: أن إضافة الطعام إليهم يقتضي أنه صار طعاماً بفعلهم، وهذا إنما يستحق في الذبائح التي صارت لحماً بذكاتهم، فأما الفواكه فإن الله خلقها مطعومة لم تصر طعاماً بفعل آدمي.

الثالث: أنه قرن حل الطعام بحل النساء، وأباح طعامنا لهم كما أباح طعامهم لنا، ومعلوم أن حكم النساء مختص بأهل الكتاب دون المشركين، فكذلك حكم الطعام والفاكهة والحب لا يختص بأهل الكتاب.

الرابع: أن لفظ الطعام عام، وتناوله اللحم ونحوه أقوى من تناوله للفاكهة، فيجب إقرار اللفظ على عمومه[٤].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٤).

(٢) الفتاوى / لابن تيمية: (٣٥ / ٢١٧).

(٣) المرجع السابق، ص (٢١٨).

(٤) ينظر: الفتاوى / لابن تيمية: (٣٥/ ٢١٧).

الدليل الثاني: من السنة:

(أ) ما جاء عن أنس رضي الله عنه أنه يهودياً دعا النبي ﷺ إلى خبز شعير وإهاله[١] سنخة[٢] فأجابه[٣].

وجه الاستدلال منه: أنه ﷺ أجاب اليهودي إلى طعامه، وهذا الطعام مما يذبح، فدل على جواز أكل ذبائح أهل الكتاب.

(ب) ما روى عبدالله بن المغفل رضي الله عنه[٤] قال: (كنا محاصرين قصر خيبر، فرمى إنسان بجراب فيه شحم، فنزوت لأخذه، فالتفت فإذا بالنبي ﷺ فاستحييت منه)[٥]. وفي رواية، قال: (أصبت جراباً من شحم يوم خيبر، قال: فالتزمته، فقلت: لا أعطي اليوم أحداً من هذا شيئاً، قال: فالتفت فإذا رسول الله ﷺ مبتسماً)[٦].

وجه الاستدلال من الحديث: أن هذا الصحابي رضي الله عنه أخذ من الشحم الذي رماه اليهودي، وهو من طعامهم، فأقره الرسول ﷺ، وهذا دليل على إباحة طعامهم، لأن الشحم من طعامهم.

---

(١) إهالة: ما أذيب من الشحم والألية، ينظر: مختار الصحاح، ص (٤١) معجم مقاييس اللغة، ص(٩٣).

(٢) نسخة متغيرة، ينظر: معجم مقاييس اللغة، ص (٤٩٣).

(٣) أخرجه البخاري – كتاب الرهن – باب ما جاء في الرهن: (٣/ ١٢٤).

(٤) هو عبدالله بن مغفل المزني، صحابي من أصحاب الشجرة، وأحد العشرة الذين بعثهم عمر ليفقهوا الناس بالبصرة، وجلس بها إلى أن توفي سنة: ٥٧ هـ، وقيل: ٦٠هـ، وقيل: ٦١هـ، ينظر: البداية والنهاية لابن كثير: (٨/ ٦٠).

(٥) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح والصيد – باب ذبائح أهل الكتاب وشحومها من أهل الحرب: (٩/ ٧٨٧)، رقم الحديث: (٥٥٠٨).

(٦) أخرجه مسلم – كتاب الجهاد والسير – باب جواز الأكل من طعام الغنيمة في دار الحرب: (٥/ ١٦٣).

(جـ) ومن الآثار المروية في إباحة ذبائح أهل الكتاب: ما جاء عن ابن عباس ﵄ قال: (إنما أحلت ذبائح اليهود والنصارى لأنهم آمنوا بالتوراة والإنجيل)[١].

وجه الدلالة من الأثر: أن ابن عباس ﵄ لم يقل بذلك إلا لعلمه بالإباحة، ولو كان يعلم غير ذلك لم يقل بإباحتها.

(د) ومن الإجماع: فقد أجمعت الأمة على إباحة ذبائح أهل الكتاب، قال النووي: «ذبائح اليهود والنصارى حلال بنص القرآن والإجماع»[٢].

وقال ابن قدامة في المغني: «أجمع أهل العلم على إباحة ذبائح أهل الكتاب»[٣].

قال شيخ الإسلام ابن تيمية: «ومن المعلوم أن حل ذبائحهم ثبت بالكتاب والسنة والإجماع، فمن أنكر ذلك، فقد خالف إجماع المسلمين»[٤].

(هـ) هذا إذا كان أهل الكتاب من يهود أو نصارى العجم، أما إذا كان أهل الكتاب من نصارى العرب فقد اختلف الفقهاء في إباحة ذبائحهم وسبب الخلاف هل يتناول العرب المتنصرين اسم الذين أوتوا الكتاب كما يتناول ذلك الأمم المختصة بالكتب وهم بنو إسرائيل والروم[٥]، أم لا ؟ وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في المسألة، فقد اختلف العلماء في نصارى العرب على قولين:

---

(١) رواه البيهقي في السنن الكبرى: (٩/ ٢٨٢)، قال في مجمع الزوائد: فيه إسماعيل بن عمر البجلي ضعفه الدارقطني ووثقه ابن حبان، ينظر: مجمع الزوائد: (٤/ ٣٦).

(٢) المجموع: (٩/ ٨٠).

(٣) المغني مع الشرح: (١١/ ٧٨).

(٤) الفتاوى: (٣٥/ ٢٣٢).

(٥) بداية المجتهد: (١/ ٣٣٠).

القول الأول: لا تحل ذبائح نصارى العرب وهو مروي عن علي بن أبي طالب رضي الله عنه[١]، وهو قول الشافعي[٢]، وأحدى الروايتين عن الإمام أحمد[٣].

قال الشافعي: «وإن كان من نصارى العرب وهم بهراء وتغلب وتنوخ لم يحل»[٤].

القول الثاني: تباح ذبائحهم، وهو قول جمهور الفقهاء من الحنفية[٥]، والمالكية[٦]، والحنابلة في الرواية الأصح[٧].

قال النووي: «وأباحها ابن عباس، والنخعي، والشعبي، وعطاء، والزهري، وغيرهم»[٨].

قال شيخ الإسلام ابن تيمية: «وعامة المسلمين من الصحابة وغيرهم، لم يحرموا ذبائحهم»[٩].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه لا تحل ذبائح نصارى العرب بما يأتي:

---

(١) الفتاوى: (٣٥/ ٢٣٣).

(٢) الأم: (٢/ ١٩٦)، المجموع: (٩/ ٧٤).

(٣) المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٣٥)، الإنصاف: (١٠/ ٣٨٧).

(٤) الخلاف كان في نصارى بني تغلب خاصة أما نصارى بهراء وتنوخ فهم داخلون في أهل الكتاب، بخلاف الشافعي، فيرى أن جميع نصارى العرب، ليسوا من أهل الكتاب، ينظر: المجموع: (٩/ ٧٤).

(٥) ينظر: الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥١)، بدائع الصنائع: (٥/ ٤٥).

(٦) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٣٦٥)، التاج والإكليل بهامش مواهب الجليل: (٣/ ٢٠٧).

(٧) ينظر: المغني مع الشرح الكبير: (١١/ ٣٦)، كشاف القناع: (٧/ ٢٠٥).

(٨) المجموع: (٩/ ٧٨).

(٩) الفتاوى: (٣٥/ ٢٢٠).

الدليل الأول: ما روى عن عمر ﵁ قال: (ما نصارى العرب بأهل كتاب، وما تحل لنا ذبائحهم، وما أنا بتاركهم حتى يسلموا أو أضرب أعناقهم)[١].

وجه الدلالة منه: أن هذا القول من عمر دليل على أنه قد علم ذلك من الرسول ﷺ، وإلا لما ذكر ذلك.

نوقش من وجهين:

الأول: أنه لا تقوم به حجة لتخصيص القرآن.

الثاني: أنه قد روي عن عمر خلاف ذلك، ومن ذلك ما ذكره شيخ الإسلام ابن تيمية في إباحة ذبائح نصارى العرب، وقد روي معنى قول ابن عباس عن عمر بن الخطاب ﵁[٢].

وقال ابن قدامة – أيضاً – بعد ذكر مذهب الجمهور القائل بإباحة ذبائح نصارى بني تغلب: «وهذا قول ابن عباس وروي عن عمر بن الخطاب ﵁»[٣].

الدليل الثاني: ما روي عن علي ابن أبي طالب ﵁ أنه قال: (لا تأكلوا ذبائح نصارى بني تغلب، فإنهم لم يتمسكوا بدينهم إلا بشرب الخمر)[٤].

نوقش هذا الاستدلال: بان قول علي ﵁ لا تقوم به الحجة؛ لتخصيص القرآن فهو مجرد اجتهاد منه، مع أنه قد خالفه كثير من الصحابة منهم ابن عباس وغيره.

الدليل الثالث: أنهم دخلوا في النصرانية بعد التبديل ولا يعلم هل دخلوا في دين من بدل منهم أو في دين من لم يبدل فصاروا كالمجوس لما أشكل أمرهم في الكتاب لم تحل ذبائحهم[٥].

---

(١) أخرجه البيهقي في السنن الكبرى – كتاب الضحايا – باب ذبائح نصارى العرب: (٩/ ٢٨٤).

(٢) ينظر: الفتاوى: (٣٥/ ٢٢٠).

(٣) المغني مع الشرح: (١١/ ٣٦).

(٤) أخرجه البيهقي في السنن الكبرى – كتاب الضحايا – باب ذبائح نصارى العرب: (٩ / ٢٨٤).

(٥) ينظر: المهذب مع شرحه: (٩/ ٧٤).

نوقش هذا الاستدلال: بأن قياسهم على المجوس قياس مع الفارق، لأنهم لا يشبهون المجوس؛ فالمجوس ورد النص بتحريم ذبائحهم، بخلاف نصارى العرب فلم يرد نص بتحريم ذبائحهم، بل ورد النص العام بإباحة ذبائح أهل الكتاب، وهم من ضمنهم، ولم يرد في ذلك تخصيص فيبقى النص على عمومه.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم الجمهور على إباحة ذبائح نصارى العرب وأنهم أهل كتاب بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[(١)].

وجه الاستدلال من الآية: أن الله أباح طعام الذين أوتوا الكتاب وهم اليهود والنصارى، والمراد بالطعام الذبائح، كما تقدم ونصارى العرب من أهل الكتاب فذبائحهم حلال، لعموم الآية.

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿وَمَن يَتَوَلَّهُم مِّنكُمْ فَإِنَّهُۥ مِنْهُمْ﴾[(٢)].

وجه الاستدلال من الآية: أن مقتضى الآية أن من يتول أهل الكتاب من العرب فإنه منهم؛ لأن المتولي لأهل الكتاب المخاطبين بهذه الآية يجب أن يكونوا غير أهل الكتاب المتقدم ذكرهم من العجم، فحكم الله تعالى بأنه منهم وذلك يوجب أن يكونوا من أهل الكتاب، ويقتضي أن يكون حكمهم حكم أهل الكتاب في الذبائح وغيرها، فإذا كانت ذبائح أهل الكتاب من العجم مباحة، فكذلك ذبائح أهل الكتاب من العرب؛ لأن الأنساب لا تؤثر في ذلك وإنما تؤثر فيه الأديان[(٣)].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) سورة المائدة، الآية (٥١).

(٣) ينظر: المنتقى شرح موطأ مالك / للباجي: (٣/ ١١١).

الدليل الثالث: ما رواه البخاري عن الزهري أنه قال: «لا بأس بذبيحة نصارى العرب، وإن سمعته يسمي لغير الله فلا تأكل وإن لم تسمعه فقد أحله الله وعلم كفرهم»[1].

وجه الدلالة من الحديث: أن ذلك يقتضي أنهم كسائر أهل الكتاب في حكم الأكل من ذبائحهم.

الترجيح:

من خلال عرض أقوال الفقهاء وأدلتهم، وما أورد عليها من مناقشة، يظهر – الله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بإباحة ذبائح نصارى العرب[2]، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليه.

وبعد بيان القسم الأول وهو حكم ذبائح اليهود والنصارى من أهل الكتاب وحكم ذبائح نصارى العرب، فإن المقصود هي ذبائحهم التي ذكروا عليها اسم الله، إما إذا ذكروا اسم غير الله على الذبائح، كأن يذكر النصارى اسم المسيح، ويذكر اليهود اسم عزيز، فهذا هو القسم الثاني من أقسام ذبائح أهل الكتاب وهي ما ذبحه أهل الكتاب على غير الصفة الشرعية، وهي نوعان: أ- ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله، وقد اختلف العلماء في حكم هذه الذبائح على أقوال، وقبل ذكر أقوال العلماء في المسألة نحرر محل النزاع فنقول:

ذبائح أهل الكتاب من حيث التسمية وعدمها لها ثلاثة أحوال:

الحال الأولى: أن يذكر الكتابي اسم الله على الذبيحة، فلا خلاف في حلها.

الحال الثانية: أن يترك ذكر اسم الله عليها، فلا يذكره، ولا يذكر غيره، وهي محل خلاف.

---

(١) أخرجه البخاري - كتاب الذبائح والصيد - باب ذبائح أهل الكتاب وشحومها من أهل الحرب وغيرهم: (٧/ ٨٠).

(٢) أحكام الذبائح واللحوم المستوردة في الشريعة الإسلامية، د. الطريقي، ص(٩٥).

الحال الثالثة: أن يذبح على اسم غير الله كالمسيح أو الصليب أو نحوهما، وهي محل خلاف أيضاً.

ونبين أقوال العلماء في كلا الحالتين:

فالحالة الثانية: اختلف العلماء في حكم أكل ذبيحة الكتابي التي ترك ذكر اسم الله عليها، فلم يذكره ولم يذكره غيره، بناءً على خلافهم في التسمية هل هي شرط لحل الذبيحة أم لا ؟

وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في حكم التسمية على الذبيحة:

الحالة الأولى: حكم التسمية على الذبيحة:

اختلف العلماء في حكم التسمية على الذبيحة على ثلاثة أقوال:

القول الأول: أن التسمية على الذبيحة سنة وليست شرطاً، وهو رواية ضعيفة عن الإمام مالك رحمه الله، وذهب إليه أشهب من المالكية[١]، وهو مذهب الشافعية[٢]، ورواية عن الإمام أحمد[٣].

القول الثاني: أن التسمية على الذبيحة واجبة في حالة الذكر دون حالة النسيان، فيباح ما تركت عليه سهواً لا عمداً من الذبائح وهذا قول الحنفية[٤]، والمالكية[٥]، والمشهور في مذهب الحنابلة[٦].

---

(١) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٤٤٨).

(٢) ينظر: مغنى المحتاج شرح المنهاج: (٤/ ٢٧٢).

(٣) ينظر: المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٤٠).

(٤) ينظر البدائع: (٥/ ٤٦)، فتح القدير: (٨/ ٥٢).

(٥) ينظر: مختصر خليل: (٢/ ١٠٦)، بداية المجتهد: (١/ ٤٤٨).

(٦) ينظر: المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٤٠)، المغني: (١/ ٣٣).

القول الثالث: أن التسمية على الذبيحة واجبة مطلقاً، فلا تحل بدونها وهو قول جماعة من أهل العلم[١]، ورواية عن الإمام أحمد[٢]، ومذهب الظاهرية[٣].

وهو مذهب شيخ الإسلام ابن تيمية حيث يقول: «وهذا أظهر الأقوال فإن الكتاب والسنة قد علقا الحل بذكر اسم الله عليه في غير موضع»[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن التسمية سنة بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ وَٱلنَّطِيحَةُ وَمَآ أَكَلَ ٱلسَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾[٥].

وجه الدلالة: أن الله عز وجل في الآية أباح المذكى ولم يذكر التسمية، فدل على أن متروك التسمية ولو عمداً يحل أكله[٦].

نوقش وجه الاستدلال بالآية: بأن المراد ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ وذكرتم اسم الله عليه لما ثبت في الأدلة التي سنسوقها للاستدلال على القولين الآخرين.

الدليل الثاني: أن الله تعالى أباح ذبائح أهل الكتاب لقوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَّهُمْ﴾[٧].

---

(١) ينظر: تفسير ابن كثير: (٢/ ١٦٩)، نيل الأوطار: (٨/ ١٤١).

(٢) ينظر: المقنع بحاشيته: (٢/ ٥٤٠).

(٣) ينظر المحلى: (٧/ ٤٦١).

(٤) مجموع الفتاوى: (٣٥/ ٢٣٩).

(٥) سورة المائدة، الآية (٣).

(٦) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٤٤٨).

(٧) سورة المائدة، الآية (٥).

وجه الدلالة: أن أهل الكتاب لا يسمون في الغالب، فدل على أن التسمية غير واجبة، لأنها لو اشترطت التسمية لما حلت الذبيحة مع الشك في وجودها[١]، فدل ذلك على أن متروك التسمية بإطلاق حلال أكله شرعاً.

نوقش وجه الاستدلال من الآية: أن المراد بذبائح أهل الكتاب المباحة بالآية المذكورة، ما ذبحوها بشرطها كذبائح المسلمين، وإذا لم يعلم أسمى الذابح أم لا، فذبيحته حلال، سواء كان مسلماً أم كتابياً، فإن الشرع لم يكلفنا بالوقوف على كل ذبيحة لنعلم أذكر عليها اسم الله أم لا، لما في ذلك من الحرج فوجب أن نحمل ذبح المسلم ومن في حكمه على أحسن الأحوال.

الدليل الثالث: استدلوا بحيث عائشة رضي الله عنها أن ناساً قالوا: يا رسول الله إن قوماً يأتوننا باللحم لا ندري أذكروا اسم الله عليه أم لا؟ قال: (**سموا أنتم وكلوا**)، قالت: وكانوا حديثي عهد بكفر)[٢].

وجه الدلالة: أنه لو كانت التسمية شرطاً لم يرخص لهم إلا مع تحققها[٣].

قال الشوكاني: «إن هذا الحديث أصل في عدم وجوب التسمية»[٤].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بأن الحديث يدل على وجوب التسمية؛ لأن الصحابة فهموا أنها لا بد منها وخشوا أن لا تكون وجدت من أولئك لحداثة إسلامهم فأمرهم بما يخصهم من التسمية على الأكل[٥].

---

(١) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٢).

(٢) أخرجه البخاري في صحيحه / كتاب الذبائح والصيد – باب ذبيحة الأعراب: (٧/ ٨٠).

(٣) ينظر: نيل الأوطار: (٨/ ١٤٥).

(٤) المرجع السابق: (٨/ ١٤٩).

(٥) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٢٧٢).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن التسمية على الذبيحة واجبة في حال الذكر دون حالة النسيان، فيباح ما تركت عليه سهواً لا عمداً من الذبائح بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا۟ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسْقٌ﴾[١].

وجه الدلالة من الآية: أن النهي في قوله: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا۟﴾ للتحريم، ولا صارف عنه إلى الكراهة[٢]، وأما الناسي فلا يتوجه إليه الخطاب، وبالتالي لا وجوب عليه[٣].

الدليل الثاني: ما روي عن عدي بن حاتم، أن النبي ﷺ قال: **(إذا أرسلت كلابك المعلمة، وذكرت اسم الله فكل مما أمسكن عليك)**[٤].

وجه الدلالة: الحديث يدل على وجوب التسمية من وجهين:

١- أن الحل قد علق على التسمية، ولا ريب أن المعلق على شيء لا يوجد إلا عند وجود المعلق عليه، فإذا انتفت التسمية انتفى الحل[٥].

٢- إن قوله: **(فكل)** ورد بصيغة الأمر، أي بذكر اسم الله تعالى عند التذكية، والأمر يفيد الوجوب ولا يصرف عنه إلا بدليل، ولا دليل هنا فيبقى على الوجوب.

الدليل الثالث: أن الأصل في الذبائح التحريم، وما أذن فيه منها، تراعى صفته، فالذبح إذا سمى عليه يكون قد وافق الوصف، فيبقى غير المسمى عليه على أصل التحريم لعدم مراعاة الوصف فيه[٦].

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٢) ينظر: الهداية (٤/ ٤٧)، مواهب الجليل: ص (٢٩).

(٣) ينظر المحلى: (٧/ ١٦١).

(٤) أخرجه البخاري - كتاب الذبائح والصيد - باب الصيد بالكلاب المعلمة: (٦/ ٥٨).

(٥) ينظر: فتح القدير: (٨/ ١٧٤)، نيل الأوطار: (٨/ ١٤٠).

(٦) المراجع السابقة.

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول، وهم الظاهرية ومن معهم القائلون بأن التسمية على الذبيحة واجبة مطلقاً بما استدل به أصحاب القول الثاني القائلين بوجوب التسمية حال الذكر دون النسيان، إلا أن الظاهرية تعلقاً منهم بظاهر لغوية النص، ذهبوا إلى الوجوب حال النسيان، لأن الأدلة لم تفصل بين حال الذكر وحال النسيان.

نوقش: أن الأدلة جاءت بأن النسيان عذر لا يتأتى معه توجه الخطاب إلى الناسي، فلا يكون مكلفاً أصلاً، ولا مشمولاً بحكم الآية، ولو فرض أنه مشمول بحكمها، فقد خصصته الأدلة التي ترفع حكم الوجوب عن المخطئ والناسي والمكره[1].

الترجيح:

من خلال عرض الأدلة والأقوال والمناقشات يترجح والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بالوجوب لقوة ما استدلوا به ولسلامتها من المناقشة في الجملة وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

الحالة الثالثة: ما ذبحه الكتابي على اسم من يعتقده:

كما لو سمى النصراني باسم المسيح واليهودي باسم عزير، وللعلماء في هذا ثلاثة أقوال:

القول الأول: أن ما ذبحه أهل الكتاب، وذكروا عليه اسم غير الله مباح، ولا يعتبر من الذبح لغير الله وذهب إليه جماعة من السلف كعطاء، ومكحول، والحسن والشعبي، وسعيد بن المسيب[2]، وهو قول أشهب من المالكية[3].

---

(١) كقوله تعالى: ﴿رَبَّنَا لَا تُؤَاخِذْنَآ إِن نَّسِينَآ أَوْ أَخْطَأْنَا﴾، سورة البقرة، الآية (٢٨٦).

(٢) ينظر: تفسير الفخر الرازي: (٥/ ٢٣)، المجموع: (٩/ ٧٨)، المغني مع الشرح: (١١/ ٥٦).

(٣) ينظر: بداية المجتهد: (١/ ٣٦٦).

القول الثاني: أن ذبيحة أهل الكتاب إذا ذكروا عليها اسم غير الله كالمسيح ونحوه فهي مكروهة، وهو قول مالك رحمه الله[١].

القول الثالث: أن ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله أنه ذبح لغير الله فلا يحل أكله، وهو قول جمهور الفقهاء من الحنفية[٢]، والشافعية[٣]، والحنابلة[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله أنه مباح بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[٥].

وجه الدلالة من الآية: أن الله أباح لنا طعامهم - والمراد بها الذبائح - من غير تخصيص، وقد علم سبحانه أنهم يسمون غير اسمه، فأباح طعامهم وهو يعلم كفرهم[٦].

نوقش هذا الاستدلال من وجوه:

١ - أن القرآن قد صرح بتحريم ما أهل به لغير الله، وهو قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾[٧]، وهو عام في ذبيحة الكتابي والوثني إذا أهل بها لغير الله.

---

(١) ينظر: المدونة: (٣/ ٦٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٦٦).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (٩/ ١٤٦)، تبيين الحقائق: (٥/ ٢٧٨).

(٣) المجموع: (٩/ ٧٨).

(٤) المغني مع الشرح: (١١/ ٥٦)، المقنع بحاشيته: (٣/ ٥٤١)، أحكام أهل الذمة: (١/ ٢٤٩).

(٥) سورة المائدة، الآية (٥).

(٦) ينظر: أحكام أهل الذمة / لابن القيم: (١/ ٢٥٣).

(٧) سورة المائدة، الآية (٣).

٢- إن إباحة ذبائح أهل الكتاب وإن كانت مطلقة إلا أنها مقيدة بما لم يهلوا به لغير الله، فلا يجوز تعطيل المقيد وإلغاؤه بل يحمل المطلق على المقيد.

٣- أن القول بأن الله تعالى أباح لنا طعامهم وهو يعلم كفرهم، فالله عز وجل يعلم أيضاً أنهم يذبحون الخنزير، وهو لا يحل لنا؛ لأن الله أباح لنا طعامهم، فكذلك ما أهل به لغير الله لا يحل[١].

الدليل الثاني: أن النصراني إذا سمى الله تعالى إنما يريد به المسيح، فإذا كانت إرادته لذلك لم تمنع حل ذبيحته مع أنه يهل به لغير الله، فكذلك ينبغي أن يكون حكمه إذا أظهر ما يضمر عند ذكر الله وإرادته المسيح[٢].

نوقش هذا الاستدلال: بأننا إنما كلفنا بالظاهر لا بالباطن، فإذا ذبحه على اسم الله وجب أن يحمل على ظاهره ولا سبيل لنا إلى الباطن[٣].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهو الإمام مالك رحمه الله ومن معه القائلون بكراهة أكل ما ذبحه الكتابي وذكر عليه غير اسم الله تعالى بما يأتي:

الدليل الأول: قوله الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[٤].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾[٥].

---

(١) ينظر: تفسير الفخر الرازي: (١١/ ١٣٥)، أحكام أهل الذمة/ لابن القيم: (١/ ٢٥٣).

(٢) ينظر: أحكام أهل الذمة، ص (٢٥٤).

(٣) تفسير الفخر الرازي: (٥/ ٢٣).

(٤) سورة المائدة، الآية (٥).

(٥) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

وجه الاستدلال من الآيتين: أن الآية الأولى تفيد الإباحة، والآية الثانية تفيد التحريم، فالقول بالكراهة فيه جمعٌ بين الآيتين.

نوقش هذا الاستدلال: بأن الآية الأولى وهي قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ مخصوصة بما إذا لم يكن الطعام مما أهل لغير الله به، وتبقى الآية الثانية وهي قول الله تعالى: ﴿أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾ على عمومها في ذبائح المسلمين وأهل الكتاب، وبهذا يكون العمل بالآيتين.

قال ابن الجوزي: «وقد زعم قوم أن هذه الآية وهي قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[1]. اقتضت إباحة ذبائح أهل الكتاب مطلقاً، وإن ذكروا غير اسم الله عليها، فكان هذا ناسخاً لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا۟ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ﴾[2]، والصحيح أنها أطلقت ذبائحهم؛ لأن الأصل أنهم يذكرون الله فيحمل أمرهم على هذا.. ولا وجه للنسخ»[3].

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم الجمهور القائلون بتحريم ذبيحة الكتابي إذا أهل بها لغير الله بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ لِغَيْرِ ٱللَّهِ﴾[4].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) سورة الأنعام، آية (١٢١).

(٣) زاد المسير في علم التفسير: (٢/ ٢٩٦).

(٤) سورة البقرة، الآية (١٧٣).

وجه الاستدلال من الآية: إن الله عز وجل ذكر من المحرمات ما أهل به لغير الله وهو عام فيما ذبح لغير الله أو ذكر عليه اسم غير اسم الله، ومنه ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله.

نوقش: أن قول الله تعالى: ﴿وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ لِغَيۡرِ ٱللَّهِ﴾ عام في الكتابي وغيره، خص منه ذبيحة الكتابي بقول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلۡكِتَٰبَ حِلّٞ لَّكُمۡ﴾، فبقيت الآية الأولى على عمومها في غيره[1].

أجيب عنه: أن قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلۡكِتَٰبَ حِلّٞ لَّكُمۡ﴾ عام فيما أهلوا به لله، وما أهلوا به لغيره، خص منه ما أهل به لغيره فبقي اللفظ على عمومه فيما عداه، وهذا هو الأولى لوجوه:

أحدهما: أنه قد نص سبحانه على تحريم ما لم يذكر عليه اسمه، ونهى عن أكله وأخبر أنه فسق، وهذا تنبيه على أن ما ذكر عليه اسم غيره أشد تحريماً وأولى بأن يكون فسقاً.

الثاني: أن قوله الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلۡكِتَٰبَ حِلّٞ لَّكُمۡ﴾[2] قد خص بالإجماع، وأما ما أهل به لغير الله فلم يخص بالإجماع، فكان الأخذ بالعموم الذي لم يجمع على تخصيصه أولى من العموم الذي قد أجمع على تخصيصه.

الثالث: أن ما أهل به لغير الله لا يجوز أن تأتي شريعة بإباحته أصلاً؛ فإنه بمنزلة عبادة غير الله، وكل ملة لا بد فيها من صلاة ونسك، ولم يشرع الله على لسان رسول من رسله أن يصلى لغيره ولا ينسك لغيره، قال تعالى: ﴿قُلۡ إِنَّ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحۡيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ ٱلۡعَٰلَمِينَ﴾[3].

---

(١) ينظر: أحكام أهل الذمة: (١/ ٢٥٦).

(٢) سورة المائدة، الآية (٥).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٦٢).

الرابع: أنه إذا خص من طعام الذين أوتوا الكتاب ما يستحلونه من الميتة والدم ولحم الخنزير، فلأن يخص منه ما يستحلونه مما أهل به لغير الله أولى وأحرى.

الخامس: ليس المراد من طعامهم ما يستحلونه وإن كان محرماً عليهم، فهذا لا يمكن القول به، بل المراد ما أباحه الله لهم فلا يحرم علينا أكله، فإن الخنزير من طعامهم الذي يستحلونه ولا يباح لنا، وتحريم ما أهل به لغير الله أعظم من تحريم الخنزير، فطعامهم ما أبيح لهم، لا ما يستحلونه مما حرم عليهم.

السادس: أن الأصل في الذبائح التحريم إلا ما أباحه الله ورسوله، فلو تعارض دليل الحظر والإباحة لكان العمل بدليل الحظر أولى لتأيده بالأصل الحاظر ولأنه أحوط[١].

قال شيخ الإسلام ابن تيمية: «فلما تعارض العموم الحاظر وهو قوله تعالى: وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾ والعموم المبيح وهو قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ فالحاظر أولى أن يقدم، وذلك لأن الذبح باسم غير الله، قد علمنا يقيناً أنه ليس من دين الأنبياء عليهم السلام، فهو من الشرك الذي أحدثوه، فالمعنى الذي من أجله حلت ذبائحهم منتف في هذا»[٢].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ وَٱلنَّطِيحَةُ وَمَآ أَكَلَ ٱلسَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى ٱلنُّصُبِ﴾[٣].

---

(١) ينظر: أحكام أهل الذمة: (١/ ٢٥٣).

(٢) اقتضاء الصراط المستقيم لابن تيمية، ص (٢٥٦).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

وجه الدلالة: قال ابن جريج[1] في قوله تعالى: ﴿وَمَا ذُبِحَ عَلَى ٱلنُّصُبِ﴾: «النصب ليس بأصنام فإن الأصنام أحجار مصورة منقوشة، وهذه النصب أحجار كانوا ينصبونها حول الكعبة، وكانوا يذبحون عندها للأصنام، وعليه يكون ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله ذبح لغير الله محرم وشرك بالله كالذي يذبح للنصب أو للأصنام»[2].

الدليل الثالث: ما رواه مسلم عن علي بن أبي طالب ﵁ قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول: (**لعن الله من ذبح لغير الله**)[3].

وجه الاستدلال من الحديث: أن ما ذُبح وذكر عليه اسم غير الله ذبح لغير الله، سواء كان هذا الذبح من مسلم أو كتابي وقد بين عليه الصلاة والسلام في هذا الحديث أن الله لعن من ذبح لغير الله[4].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة في الجملة، يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثالث القائل بحرمة ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

---

(١) هو عبدالملك بن عبدالعزيز بن جريج، أبوالوليد فقيه الحرم المكي، كان إمام أهل الحجاز في عصره، وهو أول من صنف التصانيف في العلم بمكة، رومي الأصل من موالي قريش، ولد بمكة سنة ٨٠هـ، وتوفي بها سنة ١٥٠هـ، ينظر: الأعلام: (٤/ ١٦٠).

(٢) التفسير الكبير / للفخر الرازي: (١١/ ١٣٥).

(٣) كتاب الأضاحي – باب تحريم الذبح لغير الله ولعن فاعله: (٦/ ٨٤).

(٤) ينظر: صحيح مسلم بشرح النووي: (٧/ ١١٨).

(ب) ما ذبحه أهل الكتاب بالخنق أو الصعق أو نحوها:

اختلف العلماء في حكم ذبيحة الكتابي التي ذبحت بالخنق أو الصعق أو نحوها، وقبل ذكر أقوال العلماء في المسألة، نبين طرق الذبح في الدول الغربية: تنوعت طرق الذبح في البلاد المصدرة للحوم، وفي البلاد الغربية طرق كثيرة للذبح، حيث تتبع هذه الدول بعض الطرق للسيطرة على الحيوان عند ذبحه، من أجل التمكن منه ومنع نفاره وشل مقاومته، ولتنفيذ الذبح في الحيوانات الكبيرة كالإبل والبقر بأعداد كثيرة مطلوبة لحاجة المستهلكين، مع مراعاة إراحة الحيوان وإزهاق روحه دون أن يحس بالألم، وهذه الطرق تعتمد على إفقاد الحيوان وعيه بأسلوب ما، ثم إجراء العمل على الجثة في أثناء فقدان الحيوان الوعي.

ولم تزل المسالخ في الدول الغربية تبحث عن أدوات تيسر لها العمل، وتطورت تلك الأدوات سعياً وراء السرعة وكثرة الإنتاج وخفض التكلفة، وقد عرف الآن من الطرق المستخدمة لذلك أنواع بعضها لا يقره الشرع وبعضها جائز، والطرق المعروفة المستخدمة هي:

* الصعق الكهربائي – التدويخ – قص عظام الرقبة – المسدس أو المطرقة.
* الخنق بغاز ثاني أكسيد الكربون.
* ضغط الهواء داخل صدر الحيوان حتى يختنق.
* التخدير.
* استعمال الآلات(الماكينات)السريعة لقطع الرأس وخاصة في الطيور الداجنة[1].

ونفصل القول في كل طريقة كالآتي:

---

(١) ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / د. الأشقر، ص (١٨٤).

طريقة الصعق الكهربائي:

تكون بتسليط التيار على الموضع الملائم من رأس الحيوان، فيحصل للمخ صدمة عصبية، يفقد الحيوان على أثرها الوعي، فإن كانت ضعيفة فإنها لا تفقد الحيوان الوعي، ويتعذب الحيوان بها، وإن كان الضغط الكهربائي أعلى مما يطيقه الحيوان فإنها قد تكون قاتلة[(١)].

طريقة التدويخ:

تحصل عملية التدويخ بواسطة آلات تغيب المخ، فتفقد البهيمة وعيها في الحال، فتقتل البهيمة بواسطة خوذة بها مثقاب وهذه الآلة معمرة بالبارود الذي يشعل فيدفع مثقاباً مجوفاً إلى داخل المخ، وهذا المثقاب المجوف يعود إلى مكانه قبل أن يسقط الرأس[(٢)].

طريقة قص عظام الرقبة للدواجن:

وتكون بإدخال مقص مقوس إلى داخل عنق الدجاجة، وعند أسفل الرأس من داخل الحلق يقص عظم الرقبة بها في ذلك العمود الفقري، فيتم قطع عنق الدجاجة من الخلف بقطع نخاعها الشوكي داخل عمودها الفقري، دون إنفاذ للمقاتل الشرعية، ودون إعطاء فرصة لضخ الدم[(٣)].

وقد نشرت مجلة المجتمع الكويتية - من بيان أرسله إليها مبعوث رابطة العالم الإسلامي للبرازيل حول الذبح بهذه الطريقة ما نصه: «... ولقد تناولت بنفسي عدة رقاب لهذه الطريقة من الذبح وشرحتها في رفق بالسكين فوجدت أن الودجين وقصبتي

---

(١) ينظر: بحوث مقارنة / د. الدريني: (٢/ ٣٥٢).

(٢) ينظر: الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح / للفوزان، ص (١٥٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٥٧).

الطعام والتنفس باقية سليمة كما هي لم يصبها شيء.. والاتجاه مركز كما سبق لقص عظم الرقبة من الداخل..»[١].

طريقة المسدس أو المطرقة:

وهي تكون بأن يهوى الذابح بالبلطة على رأس الحيوان، فتتلف دماغه، أو يضربه في دماغه بالمسدس، بحيث تدخل الطلقة في رأسه، فيفقد الوعي، وربما بقي قلبه ينبض دقائق قليلة بعد تلف الدماغ، وهي طلقة راجعة والأكثر أنها تنطلق بقوة ضغط الهواء، أو يضربه على مؤخرة رأسه بين الأذنين بمطرقة لا تهشم دماغه، ولكنه تفقده الوعي فوراً[٢].

طريقة الخنق بثاني أكسيد الكربون:

وهي طريقة تستعمل في الحيوانات الصغيرة الكثيرة العدد، بإطلاق الغاز المذكور عليها في غرف مقفلة، وهي طريقة على حسب زعمهم مربحة تجارياً وتحفظ الدم من أن يسفح[٣].

طريقة ضغط الهواء داخل صدر الحيوان حتى يختنق أو (الطريقة الإنجليزية):

وتكون بخرق جدار الصدر بين الضلعين الرابع والخامس، ومن خلال هذا الخرق ينفخ في صدره بمنفاخ؛ فيختنق الحيوان نتيجة لضغط الهواء على الرئتين لأنها لا تتمكن من التمدد لجذب الهواء النقي من خارج البدن[٤].

---

(١) رمضان – ١٣٩٧هـ – العدد ٣٦٤، ص (٤٦ – ٤٧).

(٢) ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / للأشقر، ص (١٨٦).

(٣) المرجع السابق، ص (١٨٧).

(٤) وذكر الدكتور فتحي الدريني، أن هذه الطريقة يُزعم بأنها طريقة بارعة في الذبح في نظر الأوربيين كافة، ينظر: بحوث مقارنة: (٢/ ٣٥٢).

طريقة التخدير:

وهي تكون بإعطاء الحيوان قبل ذبحه مادة مخدرة، كالبنج مثلاً، بشكل طعام أو حقن، فتخدره حتى يفقد الوعي تماماً، وذلك للسيطرة على الحيوان بسهولة، وإجراء عملية الذبح دون أي نوع من شعور الحيوان بالألم[١].

طريقة الذبح بالآلات السريعة:

وتستعمل هذه الطريقة في ذبح الدجاج بقطع رؤوسه بآلات فيها شفرات حادة، تدور بسرعة، فيتمكن من ذبح مجموعات كبيرة من الطيور في وقت قليل، مما يقلل من تكلفة الذبح.

والغالب أن يجتمع مع هذه الطريقة الصعق بالكهرباء، ويكون الصعق سابقاً لوصول الدجاجة إلى الآلة الذابحة بوقت قصير، لتنعدم حركتها.. [٢].

يقول الأستاذ عبدالله العبادي في مفاسد هذه الطرق بعد أن ذكر محاسن الطريقة الإسلامية في الذكاة: « أما ما يسمى بأدوات القتل غير المؤلمة هي مجرد أشكال آلية، أدخلت لضمان عدد مرتفع من الحيوانات المقتولة لتتناسب وتعبئة اللحوم الآلية..، كما أن المسدس يحدث تلفاً في المخ، بنفس طريقة البلطة المستخدمة قبل ميكنة صناعة اللحوم... فأدوات القتل الآلية المسماة بأدوات القتل الإنسانية هي مجرد أشكال متطورة لمفقدات الوعي غير الآلية في الماضي، فالمسدس وهو الشكل الآلي للمطرقة (الشاكوش) يفقد الحيوان الوعي أو يدوخه بنفس طريقة المطرقة، وإنما أدخل المسدس أساساً لأنه جعل من الممكن قتل حيوانات أكثر في وقت أقل مما كان بالنسبة للمطرقة، وأحدث المدوخات

---

(١) الطريقة الإسلامية في ذبح الحيوانات للطعام / د. غلام خان (مترجم): (٢/ ٣٥٧).

(٢) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(مفقدات الوعي) هو إفقاد الوعي بواسطة غاز ثاني أكسيد الكربون وهو الشكل الكيميائي للخنق.. كما أن في التدويخ لا يمكن إدماء الحيوان إذا لم يوضع تحت الحكم، وفي ذلك الحين يمكن أن يكون الحيوان ميتاً (توقف قلبه بسبب الصدمة).. وبعد حوالي إحدى عشر سنة من التجريب بالمسدس استبدل بالتدويخ الكهربائي في سنة ١٩٣٣م، وهو يسرع في تعفن اللحم ويؤثر على طعمه.. ومن عيوب التدويخ أنه قد يؤدي إلى الشلل قبل فقد الوعي، وبعد أكثر من نصف قرن من التجارب لا يوجد مدوخ واحد استخدامه مأمون»[١].

وبعد بيان طرق الذبح في البلاد الغربية والصفة التي تكون عليها هذه اللحوم التي نستوردها من هذه البلاد ونجلبها إلى أسواقنا، نبين أقوال الفقهاء في حكم ما ذبحه أهل الكتاب على غير الطريقة الشرعية.

اختلف العلماء في اللحوم المستوردة من أهل الكتاب وكان الذابح لها كتابياً، وذبحت على غير الطريقة الشرعية، بأن تكون على إحدى الطرق التي تم ذكرها سابقاً من خنق أو صعق أو وقذ – على قولين:

القول الأول: أن اللحوم المستوردة من أهل الكتاب وذبحها كتابي على غير الطريقة الشرعية مباحة، وإلى هذا القول ذهب بعض العلماء من المالكية كابن العربي ومن وافقه، حيث ذكر أنه لا يشترط في أهل الكتاب أن يتقيدوا بما يتقيد به المسلمون من التسمية وقطع الأوداج وغيرها، فلو ذبح الكتابي بدون تسمية حلت الذبيحة، وكذلك لو ذبحها الكتابي خنقاً فإنها تحل[٢].

---

(١) الذبائح في الشريعة الإسلامية، ص (٦٨ – ٧٣).

(٢) ينظر: أحكام القرآن: (٢/ ٥٥٤).

وسُئل رحمه الله عن النصراني يفتل عنق الدجاجة ثم يطبخها هل يؤكل معه، أو تؤخذ طعاماً منه؟

فأجاب: «تؤكل لأنها طعامه وطعام أحباره ورهبانه، وإن لم تكن هذه ذكاة عندنا، ولكن الله أباح طعامهم مطلقاً وكل ما يرونه في دينهم فإنه حلال في ديننا إلا ما كذبهم الله فيه»[١].

وقد تبع ابن العربي على هذه الفتوى السيد محمد صديق خان، حيث قال: «قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ الطعام اسم لكل ما يؤكل ومنه الذبائح، وذهب أكثر أهل العلم إلى تخصيصه هنا بالذبائح، وفي هذه الآية دليل على أن جميع طعام أهل الكتاب – من غير فرق بين اللحم وغيره – حلال للمسلمين؛ وإن كانوا لا يذكرون على ذبائحهم اسم الله، فتكون هذه الآية مخصصة لعموم قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُواْ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ﴾[٢]، وظاهر هذا، أن ذبائح أهل الكتاب حلال؛ وإن ذكر اليهودي على ذبيحته اسم عزير وذكر النصراني على ذبيحته اسم المسيح»[٣].

وتبع ابن العربي أيضاً في جواز أكل مخنوقة أهل الكتاب الشيخ محمد عبده في الفتوى الترنسفالية التي أثارت علماء عصره من مؤيد ومعارض، فقد جاء في سؤال الترنسفالي: إن ذبح نصارى الترنسفال مخالف، وذلك لأنهم يضربون البقر بالبلط وبعد ذلك يذبحون بغير تسمية، والغنم يذبحونها بغير تسمية أيضاً، هل يجوز ذلك أم لا ؟

---

(١) المرجع السابق، ص (٥٥٥).

(٢) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٣) نيل المرام في تفسير القرآن / للسيد محمد صديق خان، ص (٣٠٥).

فقال ما نصه: «وأما الذبائح فالذي أراه أن يأخذ المسلمون بنص كتاب الله في قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[١]، وأن يعولوا على ما قاله ابن العربي من أن المراد على أن يكون ما ذبح من مأكول أهل الكتاب يعد طعاماً لهم كافة»[٢].

كما ذهب إلى هذه الفتوى الشيخ محمد رشيد رضا، وأطال الكلام في تأييدها والدفاع عنها[٣].

وذهب إلى هذا القول أيضاً الشيخ عبدالله بن زيد آل محمود، حيث يقول: «فذبح أهل الكتاب على أي صفة يفعلونها، وكذا ذبائحهم كلها تندرج في عموم قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾»[٤].

القول الثاني: أنه يشترط في ذبائح أهل الكتاب ما يشترط في ذبائح المسلمين، وإلى هذا القول ذهب الحنفية[٥] والمالكية[٦] والشافعية[٧] والحنابلة[٨]، وبناءً عليه فإن الذبائح المستوردة من أهل الكتاب المذبوحة على غير الطريقة الشرعية محرمة، قال الباجي: «وإذا علمت أن من دينه النصرانية ممن يستبيح الميتة فلا تأكل من ذبيحته إلا ما شاهدت ذبحه، ووجه ذلك أنه إنما يستباح من ذبيحته ما وقع على وجه الصحة، والمسلم أصح ذبيحة

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) تفسير المنار: (٦/ ٢٠٠- ٢١٧)، مجلة المنار: (٦/ ٧٧١).

(٣) تفسير المنار: (٦/ ٢٠١).

(٤) فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ص (٨).

(٥) ينظر: تبيين الحقائق: (٥/ ٢٨٧).

(٦) ينظر: المنتقى شرح موطأ مالك: (٣/ ١١١).

(٧) ينظر: المجموع: (٩/ ٧٨).

(٨) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٥٦).

وهذا حكمه، فإذا علم أنه قتل الحيوان على الوجه الذي لا يبيح أكله وجب الامتناع من أكل ما مات على يده من الحيوان، إلا أن يعلم أن ذكاته وجدت منه على وجه الصحة، لما يتوقع أن يكون حلول ذلك منه على وجه القتل المنافي للإباحة»[١].

وهو رأي اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، في الفتوى رقم ١٢١٦، بتاريخ ١٣٩٦هـ في اللحوم المستوردة من الخارج هل يجوز الأكل منه أو لا، فأجابت بما نصه: «إن كان من ذكاها من أهل الكتاب اليهود أو النصارى ، فإن كانت تذكيته إياها بذبح في رقبتها أو نحر في لبتها وهي حية وذكر اسم الله عليها أكلت اتفاقاً، وإن لم يذكر اسم الله عليها عمداً ولا اسم غيره ففي جواز أكلها خلاف، وإن ذكر اسم غير الله عليها لم تؤكل، وهي ميتة لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا۟ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسْقٌ..﴾وإن ضربها في رأسها بمسدس أو سلط عليها تياراً كهربائياً مثلاً فماتت من ذلك فهي موقوذة ولو قطع رقبتها بعد ذلك، وقد حرمها الله بقوله: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ وَٱلْمُتَرَدِّيَةُ وَٱلنَّطِيحَةُ وَمَآ أَكَلَ ٱلسَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ فاستثنى سبحانه من المحرمات ما ذكي منها إذا أدرك حياً؛ لأن التذكية لا تأثير لها في الميتة، أما ما خنق منها حتى مات أو سلط عليه تيار كهربائي حتى مات فلا يؤكل بالاتفاق»[٢].

كما ذهب إلى هذا القول الشيخ عبدالله بن حميد بقوله: «فما يذبحه أهل الكتاب على غير الطريقة الشرعية.. فهو داخل في حكم المنخنقة والموقوذة..»[٣].

---

(١) المنتقى شرح الموطأ (٣/ ١١١ – ١١٢).

(٢) فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء – فتوى رقم: (١٢١٦) تاريخ ١٣٩٦هـ.

(٣) حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص (١٧).

كما ذهب إليه الشيخ عبدالعزيز بن باز في فتواه، حيث قال ما نصه: «إن طعام أهل الكتاب مباح لنا، وهم اليهود والنصارى بنص قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[1]. إلا إذا علمنا أنهم ذبحوا الحيوان المباح على غير الوجه الشرعي، كأن يذبحوه بالخنق أو الكهرباء أو ضرب الرأس ونحو ذلك، فإنه بذلك يكون منخنقاً أو موقوذاً فيحرم علينا، كما تحرم علينا المنخنقة والموقوذة التي ذبحها المسلم على هذا الوجه»[2].

وقال فضيلته رَحِمَهُ ٱللَّهُ في فتوى مشابهة: «اللحوم المحفوظة في العلب هي من قبيل القديد من اللحم وهو معروف كانت الصحابة تأكله، فمتى كان اللحم المحفوظ في العلب لم ينتن ولم يفسد جاز أكله، ومجيئه من أوروبا أو أمريكا لا يجعل أكله غير مباح، قال الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾، والبحث من وراء ذلك لم يطلب إلينا شرعاً، غير أن من علم أن شيئاً من ذلك غير مذكى التذكية الشرعية فلا يحل له أكله»[3].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن اللحوم المستوردة من أهل الكتاب، وذبحت على غير الطريقة الشرعية أنها مباحة بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[4].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) مجلة الجامعة الإسلامية – العدد الثالث – السنة الثامنة – ذو الحجة – عام ١٣٩٥هـ، ص(١٥٦).

(٣) مجلة الأزهر (نور الإسلام)، العدد السابع / ١٣٩٨هـ، ص (٢٦).

(٤) سورة المائدة، الآية (٥).

وجه الاستدلال من الآية: قال القاضي -ابن العربي المالكي في تفسير هذه الآية ما نصه: «هذا دليل قاطع على أن الصيد وطعام الذين أوتوا الكتاب من الطيبات التي أباحها الله وهو الحلال المطلق»(١).

نوقش: ليس المراد من هذه الآية إباحة ما قتله أهل الكتاب على أي صفة فعلوا، بل لا بد في ذلك من قطع الحلقوم والمرئ، لقوله ﷺ: (ما أنهر الدم، وذكر اسم الله عليه فكُل...)(٢)، فإذا حرمت ذبيحة المسلم التي لم يقطع منها الحلقوم والمرئ، فلأن تحرم ذبيحة الكتابي بطريق الأولى(٣).

يقول العلامة الألوسي رحمه الله: «فحاصل معنى قوله: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾، أن طعامهم إذا كان من الطعام الذي أحللته لكم - وهذا التفسير معنى قول السدي وغيره»(٤).

الدليل الثاني: ما رواه أبوهريرة رضي الله عنه: (لما فتحت خيبر أهديت إلى النبي ﷺ شاة مسمومة فأكل منها)(٥).

وجه الاستدلال: أنه عليه السلام أكل من طعام أهل الكتاب ولم يسأل أذكروا اسم الله عليه أم لم يذكر عليه اسم الله، وهل ذبحوه على الطريقة الشرعية أم غير ذلك.

---

(١) أحكام القرآن: (٢/ ٥٥٣).

(٢) أخرجه البخاري -كتاب الذبائح - باب إذا أصاب قوم غنيمة: (٩/ ٨٣)، أخرجه مسلم - كتاب الذبائح - باب جواز الذبح بكل ما أنهر الدم: (٦/ ٧٨).

(٣) ينظر: أحكام اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص (١٦).

(٤) روح المعاني: (٦/ ١٠١).

(٥) أخرجه البخاري - باب أدنى أهل الجنة منزلة، برقم: (١٩٣)، مسلم - باب أدنى أهل الجنة منزلة، برقم (١٣).

نوقش: أن الرسول ﷺ أكل من ذبائحهم، وهو يعلم أنهم يدينون بتحريم الذبح لغير الله.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه يشترط في ذبائح أهل الكتاب ما يشترط في ذبائح المسلمين، وأن ما ذبحوه على غير الطريقة الشرعية محرم بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾[1].

وجه الاستدلال من الآية: أن الله سبحانه نهانا عن الأكل مما لم يذكر اسم الله عليه وبين أنه فسق وهذا عام في كل ما لم يذكر اسم الله عليه سواء كان الذابح مسلماً أو كتابياً، وما لم يذبح على الطريقة الشرعية من هذا النوع.

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ﴾[2].

وجه الاستدلال من الآية: أن الله عز وجل حرم علينا هذه الأنواع من الميتة، وما ذبحه أهل الكتاب خنقاً يعتبر محرماً بنص الآية الكريمة فلا يحل لنا أكله.

الدليل الثالث: قوله ﷺ في الحديث الذي رواه رافع بن خديج رضي الله عنه[3]: **(ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر)**[4].

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣).

(٣) هو رافع بن خديج بن رافع الأنصاري من الأوس، يكنى بأبي عبدالله، شهد أحداً والخندق مات سنة ٧٣هـ، وهو ابن ٨٦ سنة، ينظر: المعارف لابن قتيبة ص (٧٣).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الذبائح والصيد – باب ما أنهر الدم من القصب والمروة والحديد: (٧/ ٨٠). وأخرجه مسلم – كتاب الأضاحي – باب جواز الذبح بكل ما أنهر الدم إلا السن والظفر: (٦/ ٧٨).

وجه الدلالة من الحديث: أن عليه الصلاة والسلام رتب إباحة الأكل على مجموع أمرين وهما إنهار الدم وذكر اسم الله تعالى على المذبوح، وهذا عام في كل ما ذبح سواء كان الذابح مسلماً أو كتابياً، فما ذبحه أهل الكتاب خنقاً أو لم يذكروا عليه اسم الله لا يؤكل بدلالة هذا الحديث.

الدليل الرابع: أن الأصل في الذبائح التحريم[1]، فلا يحل شيء منها إلا بذكاة شرعية متيقنة، تنقلها من التحريم إلى الإباحة، وحصول الذكاة في هذه الذبائح لم يتم على الوجه الشرعي وإنما حصل بالخنق أو الصعق أو الوقذ وهي طرق غير شرعية لذبح الحيوان، فتبقى هذه الذبائح على التحريم بناءً على الأصل.

يقول فضيلة الشيخ ابن حميد رحمه الله: «الأصل في الحيوانات التحريم.. فلا يباح أكل لحوم الحيوانات إلا بعد تحقق تذكيتها ممن هو أهل للتذكية، فإن الله عز وجل حرم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به وحرم المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وأكيلة السبع إلا ما ذكي.. فهذا يدل على أن الأصل في الحيوان التحريم..»[2].

وقد ناقش أصحاب هذا القول القول الآخر وهو قول ابن العربي ومن معه من وجوه نذكر منها:

الأول: أن ابن العربي قد نقض فتواه هذه بما جاء في موضع آخر من تفسيره حيث قال: «فإن قيل فما أكلوه على غير وجه الذكاة كالخنق وحطم الرأس، فالجواب أن هذا ميتة وهي حرام بالنص، فإن أكلوها، فلا نأكلها نحن، كالخنزير، فإنه من طعامهم وهو حرام علينا»[3].

---

(١) تم توثيقها، ينظر: هذا الكتاب، ص (٦٩).

(٢) حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص (١٩).

(٣) أحكام القرآن: (٢/ ٥٥٣).

فكلامه هذا واضح في إنه يرى تحريم ما ذكاه أهل الكتاب على غير الصفة المشروعة في الذكاة، كالخنق وحطم الرأس، ولا شك أن فتل العنق خنق فهو يرى تحريمه علينا وإن أكلوه هم واعتبروه طعاماً لهم.

الثاني: أن ما ذبح بفتل عنقه، يدخل في المنخنقة، وما ذبح بضربة بالبلطة ونحوها موقوذاً، وقد حرم الله المنخنقة والموقوذة بنص القرآن، قال الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ﴾ (١).

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة، يظهر والله أعلم أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بأنه يشترط في ذبائح أهل الكتاب ما يشترط في ذبائح المسلمين، وأنه يحرم ما ذبحه أهل الكتاب على غير الصفة المشروعة في التذكية (٢)، وبالتالي حرمة اللحوم المستوردة بهذه الصفة، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورد المناقشة عليها.

وبعد بيان الحكم الشرعي فيما ذبحه أهل الكتاب على غير الطريقة الشرعية إجمالاً نفصل الحكم فيه فنقول:

[١] حكم ما ذبحه أهل الكتاب مما ليس محرم بذاته كالخنزير بطريقة الصعق الكهربائي:

* إن كانت الصعقة قاتلة فالحيوان موقوذ، يحرم أكله، قال تعالى: ﴿وَٱلْمَوْقُوذَةُ﴾.

* إن كانت الصعقة مفقدة للوعي دون أن تقتل، فإن أدرك الحيوان بعده وفيه حياة مستقرة فذبح على الطريقة الشرعية حل، وإن لم يذبح ولكن بدئ بسلخه وتقطيعه

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) أحكام الذبائح واللحوم المستوردة / د. الطريقي، ص (١٠٢).

دون ذبح، وهو الظن الغالب في أن مسالخ بعض الدول الغربية تفعله، فإنه يحرم لقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتۡ عَلَيۡكُمُ ٱلۡمَيۡتَةُ﴾؛ ولأن الصعق يحول دون تدفق الدم عند إجراء الذبح ويسبب فساد اللحم لانحباس الدم فيه فهي شبيهة بالمنخنقة؛ وذلك لكون الدم يبقى محتقناً في العروق وبذلك يسرع الفساد إلى اللحم.

[٢] حكم ما ذبحه أهل الكتاب مما ليس محرم لذاته بطريقة المسدس أو المطرقة:

ما ذبحه أهل الكتاب بطريقة المسدس أو المطرقة، إن اكتفي بذلك، ولم يذبح الحيوان بعدها بالطريقة الشرعية يكون من الميتة الموقوذة ولا تحل، ومثله إن ذبح الحيوان بعد أن فارقته الروح.

وإن ذبح فوراً بعد الضربة وقبل أن يموت، ففي صحة الذبح شرعاً شك من جهتين:

الأولى: أن هذه إنفاذ لمقاتل الحيوان، فالذبح بعدها لا يجزئ عند عامة الفقهاء؛ لأنه يكون قتل بسببين مبيح وحاظر، فنسبة زهوق الروح إلى الضرب أولى من نسبتها إلى الذبح.

الثانية: أن الفورية في الذبح بعد الضربة أو الطلقة، قد تتساهل المسالخ في تطبيقها، فتكون من ذبح الموقوذات وهو محرم[١].

[٣] حكم ما ذبحه أهل الكتاب مما ليس محرم لذاته بطريقة الخنق بغاز ثاني أكسيد الكربون (Co_2):

إذا ذبح أهل الكتاب الحيوان من بهيمة الأنعام ونحوه بطريقة الخنق أو المواد الخانقة مثل ثاني أكسيد الكربون لإزهاق أرواح الحيوانات فهي من المنخنقة المحرمة بنص

---

(١) وإن كانت الصعقة ضعيفة لا تفقد الحيوان الوعي فهي مؤلمة للحيوان، وقد نهى الإسلام عن تعذيب الحيوان، لقوله ﷺ: (**إن الله كتب الإحسان على كل شيء**). ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي/ د. الأشقر، ص (١٨٣).

القرآن، لما في الخنق من تعذيب الحيوان، كما أن جميع دم الحيوان يبقى في جسده ولا يخرج منهمراً، ولا يذهب منه قطرة، والدم محرم على المسلمين لخبثه، قال تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ﴾[1].

وهذا اللحم المأخوذ من الحيوان المخنوق يسرع إليه الفساد والإنتان؛ لأن الميكروبات التي في الدم المحتقن تسرع في التكاثر[2].

[٤] حكم مما ذبحه أهل الكتاب مما ليس بمحرم لذاته بطريقة ضغط الهواء في الصدر لخنق الحيوان:

أن هذا النوع من الطرق، ذبيحته الناتجة عنه داخلة في قوله تعالى: ﴿وَٱلْمُنْخَنِقَةُ﴾[3].

فهي محرمة بنص القرآن، كما أن هذه الطريقة لا تنهر الدم كله، ولا شيء منه، فيبقى الدم محتقناً في العروق بالإضافة إلى أن هذه الطريقة فيها تعذيب للحيوان بهذا "الخرق" و"النفخ" ومن ثم "الضغط والخنق".

[٥] حكم ما لو استعمل أهل الكتاب في ذبح مما ليس بمحرم لذاته طريقة التخدير:

تجوز بشرطين:

١- أن لا تخفف من قوة إنهار الدم بسبب التخدير، لضعف حركة القلب أثناء فترة التخدير.

٢- أن لا تضر المادة المخدرة اللحم ولا تفقده شيء من الخصائص الجيدة فيه.

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) ينظر: بحوث مقارنة / للدريني: (٢/ ٣٥٢).

(٣) ينظر: أبحاث اجتهادية / د. الأشقر، ص (١٨٩).

وهذه الشروط صعبة التحقيق وذلك لكون حركة القلب ضعيفة أثناء التخدير[١] مما يخفف من قوة إنهار الدم، كما أظن أن المادة المخدرة تضر باللحم على الأقل بمذاقه والله أعلم.

[٦] حكم ما ذبحه أهل الكتاب مما ليس بمحرم لذاته بطريقة الآلات السريعة:

أكدّ العلماء على أن المذبوح بطريقة قطع الرأس مباح، بشرط قطع الودجين قبل أن يموت الحيوان بقطع النخاع[٢].

ولكن في جواز هذه الطريقة نظر، وذلك لأن هذه الطيور تعلق من أرجلها في علاقات مثبتة في سيور متحركة تمر بها على آلة الذبح " الشفرة "، والطيور ليست أجسامها على طول واحد، فقد تضرب الشفرة موضع الذبح من عنق الدجاج، فإن كان جسم الدجاجة أصغر، ربما ضربت الرأس نفسه أو المنقار، فتقتل الدجاجة، وهذا ليس ذبحاً شرعياً، وإن كان جسم الدجاجة أطول فتضربها في صدرها فتموت، فتكون ميتة محرمة.

بالإضافة إلى استخدام الصعق الكهربائي عند الذبح بهذه الطريقة، كما أن تحمل الدجاجة للصعقة ليس بدرجة واحدة، فإن كان جسم الدجاجة أصغر من المعدل ماتت بالصعقة، وإن كان أكبر من المعدل لم يفقد الوعي فيكون صعقه تعذيباً له.

وبالنظر إلى الواقع الآن، نجد أن صفة الذبح غير الشرعي هي المتبعة في الدول الغربية، نظراً لكونها أقل تكلفة وأكثر ربحاً، فعند ذبح البقر والغنم والدجاج، تفقد الذبائح نسبة من وزنها (٧٪) تقديراً إذا ذبحت بالطريقة الإسلامية، وذلك لما تفقده من الدم المسفوح، كما أن الذبح بالطريقة الإسلامية، يحتاج إلى تكلفة إضافية وهي أجرة

---

(١) ينظر: أبحاث اجتهادية / د. الأشقر، ص (١٨٩).

(٢) المرجع السابق: (١٩٠).

الذباحين، فإن الذبح الآلي أسرع بكثير من الذبح اليدوي، ومن هنا ولأجل المنافسة التجارية بفارق السعر، يحرص تجار اللحوم المصدرون لها إلينا على أن يتخلصوا من طلبات الالتزام بالذبح الإسلامي وعلى المراوغة والتخفي والتمويه في الأطعمة المعلبة والمجمدة وغيرها.

كما أن ذبائح النصارى قد حذر بعض علمائنا الذين اطلعوا على طرائقهم في الذبح من أكل ذبائحهم؛ لأنهم لا يرون بأساً بأكل الميتات والموقوذات، قال القرافي: «لا يختلف اثنان ممن يسافر أن الأفرنج لا تتوقى الميتة، ولا تفرق بينها وبين التذكية، وأنهم يضربون الشاة حتى تموت وقيذة بالعصى وغيرها، ويسلون رؤوس الدجاج من غير ذبح، وهذه سيرتهم..»[1].

وكان هذا في عصرهم، أما في عصرنا فقد كثر المسافرون من المسلمين إلى هناك والمقيمون، فعلم ذلك من قبلهم ومن مصادر أخرى.

هذا بالنسبة إلى ذبيحة الكتابي التي ذبحت على غير الطريقة الشرعية وعلمت صفة ذبحه بأن كانت خنقاً أو وقذاً أو نحو ذلك فالراجح فيها التحريم.

فأما الجهل بطريقة الذبح، بأن لا يعلم على أي صفة كانت، فقد اختلف فيها العلماء على قولين:

القول الأول: أن اللحوم المستوردة من بلاد أهل الكتاب وجهلت طريقة ذبحها، ولم تعلم على أي صفة كانت، أنها مباحة، وهو قول لبعض العلماء منهم فضيلة الشيخ عبدالعزيز بن عبدالله بن باز رحمه الله وابن عثيمين رحمه الله.

---

(١) الذخيرة: (٤/ ١٢٤).

جاء في الفتوى عن فضيلة الشيخ عبدالعزيز بن باز رحمه الله ما نصه: «قال تعالى: ﴿ٱلْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ ٱلطَّيِّبَٰتُ وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَّهُمْ﴾[1]. هذه الآية الكريمة أوضحت أن طعام أهل الكتاب مباح لنا وهم اليهود والنصارى إلا إذا علمنا أنهم ذبحوا الحيوان المباح على غير الوجه الشرعي.. أما إذا لم نعلم الواقع فذبيحتهم حل لنا عملاً بالآية الكريمة... »[2].

وقال رحمه الله: «إذا كان المسلم في بلد من بلاد أهل الكتاب "اليهود أو النصارى" وكان لا يعرف حال ما يأكلون أو يبيعون من لحوم الحيوان أهو من الحلال كالبقر والغنم المذبوحة.. أما مما حرمه الله من الخنزير والحيوان غير المذبوح، فإنه يحل له أن يأكل.. إذا لم يعلم أن ما قدم له هو من المحرم، أو يعلم أن الغالب عندهم هو المحرم؛ لأن الأصل في طعام أهل الكتاب هو الحل، والأحكام تبنى على الأصل ما لم يعلم خلافه »[3].

وجاء في الفتوى لابن عثيمين رحمه الله حيث سئل فضيلته عن حكم أكل اللحوم المستوردة من الخارج فقال: «تحل ذبائح أهل الكتاب بالكتاب والسنة والإجماع.. بأن كان ذبحها على الطريقة الإسلامية فتذبح في محل الذبح وهو الحلق وأن ينهر الدم وأن يذكر اسم الله، ففي هذه الحال المذبوح حلال بلا شك لأنه ذبح وقع من أهله على الطريقة التي أحل النبي ﷺ المذبوح بها.. أما إذا علم أن ذبحه على غير الطريقة الإسلامية بأن يقتل بالخنق أو بالصعق أو بضرب الرأس فالمذبوح حرام بلا شك، .. وإذا علمنا أن الذبح وقع، ولكن نجهل كيف وقع

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) مجلة الجامعة الإسلامية – ذو الحجة – ١٣٩٥هـ – ص (٥٦).

(٣) مجلة الأزهر: (٢١/ ٧١٣).

بأن يأتينا ممن تحل ذبيحتهم لحم، ولا نعلم على أي صفة ذبحوها ولا هل سموا الله عليها أم لا، ففي هذه الحالة المذبوح محل شك وتردد ولكن النصوص الواردة عن النبي ﷺ تقتضي حله، وأنه لا يجب السؤال تيسيراً على العباد، وبناء على أصل الحل، فقد أكل النبي ﷺ من الشاة التي أتت بها اليهودية وأنه أجاب دعوة اليهودي، في كلا القضيتين لم يسأل النبي ﷺ عن كيفية الذبح، ولا هل ذكر اسم الله عليها أو لا؟.. وفيه إجراء ما ذبحه من تحل ذبيحته على أصل الحل، ولا يجب السؤال عنه»[١].

وذهب إلى هذا القول أيضاً الشيخ آل محمود فقال ما نصه: «وكل ذبيحة من ذبائح الحيوان، أو الدجاج تجلب إلى الناس وهي مجهولة المصدر لا يعلم من ذبحها ولا كيفية ذبحها، فإنها تندرج في عموم حديث عائشة رضي الله عنها: **(سموا أنتم وكلوا)**»[٢].

ويقول أيضاً: «يجوز الأكل من لحومهم ودجاجهم، كيفما ذكوها وعلى أي صفة كانت بلا قيد أو شرط»[٣].

القول الثاني: أن الذبائح المستوردة من أهل الكتاب وجهلت طريقة ذبحها ولم تعلم على أي صفة كانت محرمة، وهو قول لبعض العلماء منهم فضيلة الشيخ ابن حميد رحمه الله حيث يقول ما نصه: «... أما إذا جهل الأمر في تلك اللحوم، ولم يعلم هل يذبحون بالطريقة الشرعية أم بغيرها.. فلا شك في تحريمها..»[٤].

---

(١) فتوى لابن عثيمين بتاريخ: ١٠/ ١١/ ١٣٩٥هـ، نقلاً عن كتاب: أحكام الذبائح / الطريقي، ص (٤١٢).

(٢) فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ص (٨٧).

(٣) المرجع السابق، ص (١٠).

(٤) حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص ٥٠.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة اللحوم المستوردة من بلاد أهل الكتاب والتي جهلت طريقة ذبحها بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُواْ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾[(١)].

وجه الدلالة من الآية: أن الأصل في طعام أهل الكتاب الإباحة، إلا إذا علم أنهم ذبحوه على غير الوجه الشرعي.

نوقش: أن الأصل في الذبائح التحريم، فلا يحل شيء منها إلا بذكاة شرعية متيقنة تنقلها من التحريم إلى الإباحة.

الدليل الثاني: ما روته عائشة رضي الله عنها أنها قالت للنبي ﷺ: (إن قوماً حديثي عهد بالإسلام يأتوننا باللحوم فلا ندري أذكروا اسم الله عليه أو لا، فقال النبي ﷺ: (سموا أنتم وكلوا)[(٢)].

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أحل أكل هذه اللحوم مع الشك، وقرينة الشك موجودة وهي كونهم حديثي عهد بكفر، وإحلال النبي ﷺ لذلك مع الشك دليل على إجراء ما ذبحه من تحل ذبيحته على أصل الحل.. وما يرد إلينا مما ذبحه اليهود أو النصارى غالبه مما جهل كيف وقع ذبحه، فيبقى على أصل الحل وعدم وجوب السؤال عنه[(٣)].

نوقش من وجهين:

١ - أن هذا الحديث في الأعراب من المسلمين وليس في أهل الكتاب، وذبيحة المسلم الأصل فيها الحل.

---

(١) سورة المائدة، الآية (٥).

(٢) أخرجه البخاري - كتاب الذبائح والصيد - باب ذبيحة الأعراب: (٧/ ٨٠).

(٣) حكم اللحوم المستوردة/ لابن حميد، ص (٥٠).

٢- أن عائشة رضي الله عنها لم تسأل رسول الله ﷺ عن الذابح ولا عن صفة الذبح لعلمها أنهم مسلمون وإنما سألت عن التسمية فقط.

فالاستدلال بحديث عائشة على إباحة ما جهل حاله وعلى عدم اشتراط كيفية الذبح مما يجلب إلى أسواق المسلمين من بلاد أهل الكتاب لا دلالة فيه كما هو ظاهر.

الدليل الثالث: ما رواه أنس بن مالك رضي الله عنه: (أن امرأة يهودية أهدت إلى رسول الله ﷺ شاة مسمومة عام خيبر فأكل منها)[1].

وجه الدلالة من الحديث: أن أكل النبي ﷺ من الشاة التي أهدتها له اليهودية، دليل على أنه حمل ذبحهم على الصحة لذلك لم يسأل عنه.

نوقش: أن النبي عليه الصلاة والسلام إنما أكل من ذبائح أهل الكتاب، لأنه علم أنهم يذبحون على الطريقة الشرعية ويدينون بتحريم الذبح لغير الله.

الدليل الرابع: أن الصحابة رضي الله عنهم كانوا بعد نزول قول الله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَـٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ يتناولون من أطعمة أهل الكتاب ولم ينقل أنهم كانوا يتحرجون من أكلها أو يسألون عنها حينئذٍ[2].

نوقش: أن الصحابة رضي الله عنهم كانوا يأكلون من أطعمة أهل الكتاب، لعلمهم أنهم أهل كتاب، يحل الأكل من طعامهم ولعلمهم بأنهم يذبحون على الصفة الشرعية، وأنهم يدينون بتحريم الذبح لغير الله ولا يذكرون على ذبائحهم إلا اسم الله، وإن اعتقدوا فيه تعالى، ما هو منزه عنه[3].

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الجزية – باب إذا غدر المشركون بالمسلمين هل يعفى عنهم: (٤/ ٧٩).

(٢) ينظر: المغني مع الشرح: (١١/ ٣٥).

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (١٠/ ٢٧).

الدليل الخامس: استدل الشيخ آل محمود على إباحة ذبائح أهل الكتاب وإن جهلت طريقة ذبحها، بقوله: «أن إطلاق القرآن لإباحة ذبائح أهل الكتاب بدون قيد ولا شرط رحمة من الله لعباده، لعموم الابتلاء بكثرة اختلاط المسلمين بهم، وشدة حاجتهم إلى ذبائحهم في كل زمان ومكان، فأباح أكل ذبائحهم مع علمه بما كانوا يفعلونه من صفة الذبح»[١]. اهـ.

نوقش: أن هذا لم يقل به أحد من المسلمين، فإن مخالطة المسلمين للمشركين من وثنيين وغيرهم كمشركي العرب في مكة، والطائف وغيرهم أعظم وأكثر من مخالطة المسلمين لأهل الكتاب، ومع هذا لم تبح ذبائحهم، ولم يقل أحد من أهل العلم بإباحة ما يذبحه الوثني، والذي قرره أهل العلم في الحكمة من إباحة ذبائح أهل الكتاب هو لأنهم ينتسبون إلى الأنبياء ويؤمنون بالتوراة والإنجيل، ويتدينون بتحريم الذبح لغير الله فلهذا أبيحت ذبائحهم[٢].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب والتي جهلت طريقة ذبحها بما يأتي:

الدليل الأول: أن الأصل في الذبائح التحريم[٣] فلا يحل شيء منها إلا بذكاة شرعية متيقنة تنقلها من التحريم إلى الإباحة، وحصول الذكاة على الوجه الشرعي في هذه اللحوم مشكوك فيه، فتبقى على التحريم.

وقد صدرت فتوى من الشيخ عبدالله بن محمد بن حميد عن سؤال هذا نصه: «ما حكم اللحوم المستوردة من الخارج (المعلبة) والتي كثر انتشارها في المدن والقرى وعمت البلوى بها.. هل الأصل في الإباحة أم الحظر؟».

---

(١) فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ص (١٠).

(٢) ينظر: حكم اللحوم المستوردة، وذبائح أهل الكتاب، ص (٢٩).

(٣) تقدم بيانه، ص (١٧٣) من هذا الكتاب.

فأجاب حفظه الله بما نصه: «الأصل في الحيوانات التحريم، فلا يباح أكل لحوم الحيوانات إلا بعد تحقق تذكيتها ممن هو أهل للتذكية.. من المسلمين أو من أهل الكتاب، فما يرد من اللحوم المعلبة إن كان استيراده من بلاد إسلامية أو من بلاد أهل الكتاب أو معظمهم وأكثرهم أهل كتاب وعادتهم يذبحون بالطريقة الشرعية فلا شك في حله، وإن كانت تلك اللحوم المستوردة تستورد من بلاد جرت عادتهم أو أكثرهم أنهم يذبحون بالخنق أو بضرب الرأس أو بالصعق فلا شك في تحريمها، وكذلك ما يذبحه غير المسلمين وغير أهل الكتاب من وثني أو مجوسي أو شيوعي، فلا يباح ما ذبحه.. أما إذا جهل الأمر في تلك اللحوم ولم يعلم عن حالة أهل البلد التي وردت منها تلك اللحوم هل يذبحون بالطريقة الشرعية أم بغيرها، ولم يعلم حالة المذكين وجهل الأمر فلا شك في تحريم ما يرد من تلك البلاد لجهول أمر عادتهم في الذبح تغليباً لجانب الحظر»[1].

الدليل الثاني: أن مقتضى قواعد الشرع يدل على تحريم اللحوم المستوردة، من أهل الكتاب وجهلت الصفة التي ذكيت بها، فمن قواعد الشرع أنه إذا اجتمع مبيح وحاظر، فيغلب جانب الحظر، كما قرر ذلك أهل العلم منهم ابن حجر والنووي وابن القيم والحافظ ابن رجب من الحنابلة، مستدلين لذلك بحديث عدي بن حاتم: أن النبي عليه الصلاة والسلام قال له: (**إذا أرسلت كلبك المعلم وذكرت اسم الله عليه فكل، فإن وجدت معه كلباً آخر فلا تأكل**)[2].

---

(١) حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص (٢١).

(٢) أخرجه البخاري، كتاب الذبائح والصيد – باب إذا وجد مع الصيد كلباً آخر: (٩/ ٧٥٧)، رقم الحديث: ٥٤٨٦، وأخرجه مسلم، كتاب الصيد والذبائح – باب الصيد بالكلاب المعلمة: (٧/ ٦٣) رقم الحديث (١٩٢٩).

فالحديث يدل على أنه إذا وجد مع كلبه كلباً آخر أنه لا يأكل تغليباً لجانب الحظر، فقد اجتمع في الصيد مبيح وهو إرسال الكلب المعلم إليه، وغير مبيح وهو إشراك الكلب الآخر، ولذلك منع الرسول ﷺ من أكله للاشتباه، أي اشتباه المباح بالمحرم، ولأنه اجتمع مبيح وحاظر فيقدم الحاظر لأنه الأحوط.

قال النووي في شرح هذا الحديث: «فيه بيان قاعدة مهمة، وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان، لم يحل، لأن الأصل تحريمه وهذا لا خلاف فيه»[1].

الدليل الثالث: أنه يوجد في بلاد أهل الكتاب من يذبح ذبحاً شرعياً، وفيهم أيضاً من يذبح ذبحاً آخر كالخنق والوقذ، فلا تحل ذبيحتهم جميعاً للاشتباه، حيث إن من قواعد الشرع البعد عن الشبهات، فقد جاءت الأدلة الدالة على البعد عن مواضع الشبهات، كما في الحديث الذي رواه أبوموسى الأشعري، أن النبي ﷺ قال: **(إن الحلال بين، والحرم بين، وبينهما أمور مشتبهات، لا يعرفهن كثير من الناس ، فمن اتقى الشبهات، فقد استبرأ لدينه ولعرضه، ومن وقع في الشبهات، وقع في الحرام)**[2].

وفي حديث الحسن بن علي رضي الله عنهما قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول: **(دع ما يريبك إلى ما لا يريبك)**[3].

---

(١) شرح النووي على صحيح مسلم: (٧/ ٦٣).

(٢) أخرجه البخاري كتاب الأيمان، باب فضل من استبرأ لدينه: (١/ ١٦)، أخرجه مسلم، كتاب البيوع، باب أخذ الحلال وترك الشبهات: (٥/ ٥٠).

(٣) أخرجه الترمذي في سننه، كتاب صفة القيامة، : (٤/ ٦٦٨)، برقم (٢٥١٨)، والنسائي، كتاب الأشربة، باب الحث على ترك الشبهات برقم (٥٧١١)، وأخرجه عبدالرزاق في مصنفه برقم ١٩٨٤، والإمام أحمد في المسند: (٣/ ١٥٣)، وابن حبان برقم (٧٢٢)، والحاكم (٢/ ١٣)، وقال الترمذي: «حديث حسن صحيح»، وصححه الحاكم ووافقه الذهبي، وقال ابن رجب: «إسناده جيد»، ينظر: سنن الترمذي: (٤/ ٦٦٨)، جامع العلوم والحكم، ص (١٢٣).

قال ابن رجب: «وما أصله الحظر كلحوم الحيوان، فلا تحل إلا بيقين حله من التذكية، فإن تردد في شيء من ذلك لظهور سبب آخر رجع إلى الأصل فينبني عليه، فما أصله الحرمة على الحرمة، لذلك نهى النبي ﷺ من أكل الصيد الذي فيه أثر لكلب غير كلبه»[1].

الدليل الرابع: إن هذه اللحوم وإن كانت تستورد من بلاد تدعى أنها كتابية، فإنها حرام وميتة ونجسة لما يأتي:

الأول: إن هذه الدول في الوقت الحاضر قد نبذت الأديان وخرجت عليها، وكون الشخص يهودياً أو نصرانياً هو بتمسكه بأحكام ذلك الدين، أما إذا تركه ونبذه وراء ظهره، فلا يعد كتابياً، والانتساب فقط دون العمل بالدين لا تبنى عليه الأحكام، كما قال ابن تيمية رحمه الله: «وكون الرجل كتابياً أو غير كتابي، هو حكم يستفيده بنفسه لا بنسبه، فكل من تدين بدين أهل الكتاب فهو منهم»[2].

الثاني: إن ذبائح المذكورين الآن إما موقوذة «مضروبة على رأسها حتى ماتت»، أو منخنقة «بثاني أكسيد الكربون أو نحوه»، وقد قال الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ وَلَحْمُ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ وَٱلْمُنْخَنِقَةُ وَٱلْمَوْقُوذَةُ..﴾[3].

وقد تحقق أن هذه الدول الآن تقتل البهيمة إما بواسطة تسليط الكهرباء عليها فتموت خنقاً، وإما بضربها بمطرقة على رأسها فتموت حالاً، وهذا محقق عنهم لا يمتري فيه أحد، فقد تواتر ذلك عنهم، فتحقق أن ذبائحهم ما بين منخنقة وموقوذة وهذه لا مراء في تحريمها،

---

(١) القواعد: ، ص (٩٧).

(٢) الفتاوى: (١٠/ ٢٧).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

فقد حرمها الله في كتابه، وقرن تحريمها بتحريم الميتة والخنزير وما أهل لغير الله به، وهذا في غاية التحريم، فلا يبيحها كون خانقها أو واقذها مسلماً، فكيف بأهل الكتاب.

الثالث: إن الله أباح ذبائح أهل الكتاب لأنهم يذكرون اسم الله عليها، كما ذكره ابن كثير وغيره، أما الآن فقد تغيرت الحال فهم ما بين مهمل لذكر الله فلا يذكرون اسم الله ولا اسم غيره أو ذاكر لاسم غيره كالمسيح، أو عزير، ولا يخفى حكم ما أهل به لغير الله في سياق الآية: ﴿وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾[1]. وفي حديث علي رضي الله عنه: **(لعن الله من ذبح لغير الله...)**[2].

فذبيحة الكتابي مباحة بشرط، فلا تباح المنخنقة والموقوذة وما أهل به لغير الله، لأن خانقها وواقذها وذابحها من أهل الكتاب.

قال شيخ الإسلام ابن تيمية في الجمع بين قوله تعالى: ﴿وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾، وقوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ ٱلَّذِينَ أُوتُوا۟ ٱلْكِتَٰبَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾: «إن قوله تعالى: ﴿وَمَآ أُهِلَّ لِغَيْرِ ٱللَّهِ بِهِۦ﴾، وقوله تعالى: ﴿وَمَا ذُبِحَ عَلَى ٱلنُّصُبِ﴾ عموم محفوظ، لم تخص منه صورة بخلاف طعام الذين أوتوا الكتاب، فإنه يشترط له الذكاة المبيحة، فلو ذكى الكتابي في غير المحل المشروع لم تبح ذكاته؛ولأن غاية الكتابي أن تكون ذكاته كالمسلم، والمسلم لو ذبح لغير الله، أو ذبح باسم غير الله، لم يبح، فكذلك الكتابي، فهم وإن كانوا يستحلون الذبح باسم غير الله، فنحن لا نستحله، فليس كل ما استحلوه يحل لنا، كما أن الذبح لغير الله أو باسم غيره ليس من دين الأنبياء عليهم السلام، بل هو من الشرك الذي قد أحدثوه، فالمعنى الذي لأجله حلت ذبائحهم منتف في هذا - والله أعلم -»[3].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) أخرجه مسلم - كتاب الأضاحي - باب تحريم الذبح لغير الله: (٧/ ١١٨).

(٣) الفتاوى: (٢٠/ ٢٧).

الدليل الخامس: أن هذه الكميات الهائلة التي تمتلئ بها الأسواق من الدجاج وغيره يستبعد أن تأتي الذكاة بشروطها على أفرادها كلها؛ لأنها تذبح وتعلب آلياً.

الدليل السادس: إن التحلل من العهد الدينية والأحكام الشرعية قد غلب على الناس في هذا الزمان، فلا يعتمد على أقوال هؤلاء المصدرين لهذه اللحوم، وعلى على كتابتهم على ظهر أغلفتها بأنها ذكيت على الطريقة الشرعية، لا سيما وقد حكى بعضهم أنه وجد بعض الدجاج برأسه لم يقطع شيء من رقبته، كم وجدت هذه العبارة مكتوبة على أغلفة ما لا يحتاج إلى ذكاة كالسمك؛ مما يدل على أن هذه الكتابة إنما هي عبارة عن ترويج لهذه اللحوم المحرمة شرعاً وأكل أموال الناس بغير وجه حق[1].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بأن اللحوم المستوردة من أهل الكتاب وجهلت طريقة ذبحها محرمة، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليها.

وبعد ذكر هذه المسألة وترجح التحريم فيها، نبين أن الواقع من هذه اللحوم يختلف، فاللحوم التي ترد إلينا من أهل الكتاب معلومة طريقة الذبح فيها وليست مجهولة، فقد تواترت عنهم الأخبار أن كثيراً منهم لا يذبحون وإنما يقتلون بالخنق أو الكهرباء أو بالمسدس الخاص.

كما أن التواتر عن طريقة ذبحهم تحصل عن طريقة قراءة الكتب المؤلفة من أهل تلك البلاد وجهاتهم الرسمية، والتي بينت كيف يجري الذبح عندهم وكلها تقرر ما لا يقره الشرع من طرائق الذبح، بل إن قوانينهم تمنع الذبح الشرعي، كما يمكن الإطلاع على طرائقهم في الذبح من جهة الباحثين وأهل العلم، وهو أمر يقطع الشك باليقين.

---

(١) ينظر: الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح / للفوزان، ص (١٦٥).

وبعد بيان حكم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب والتي جهلت صفة الذبح فيها، ننتقل لبيان حكم اللحوم المستوردة من أهل الكتاب والتي جهل حال الذابح فيها، وقد سبق أن بينا أن الجهالة في اللحوم لها ثلاث حالات:

(أ) الجهالة بطريقة الذبح[١].

(ب) الجهالة بديانة الذابح.

(جـ) الجهالة بالمذبوح.

وتم بيان حكم الذبائح التي جهلت طريقة ذبحها، وترجح القول بحرمتها تغليباً لجانب الحظر، ونفصل الحكم في الذبائح التي جهلت ديانة الذابح لها، وكما تم بيانه سابقاً من أن ذبائح غير المسلمين وغير أهل الكتاب ليست حلالاً للمسلمين، وبناءً على ذلك فقد وجد في العصر الحاضر توجه عند العلماء وداخل المجتمع الإسلامي إلى رفض استيراد وأكل اللحوم الواردة من البلاد الوثنية والشيوعية في آسيا الشرقية والجنوبية وفي أوروبا، وإن كان يحتمل أن الذابح لها مسلم أو كتابي، واقتصر الاستيراد على ما يرد من بلاد المسلمين أو النصارى.

وحصر الاستيراد فقط من البلاد الإسلامية أو بلاد النصارى؛ ولكن بشرط أن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً، أما إذا جهل الذابح فلم يعلم ما هي ديانته، وهل هو ممن تجوز أكل ذبيحته أم لا ؟ فقد اختلف العلماء في ذلك، وفيما يأتي بيان الحكم الشرعي في المسألة:

(ب) الجهالة في الذابح:

ولمعرفة أقوال العلماء في حكم ذبيحة من جهل حاله، نحرر محل النزاع في المسألة، فنقول:

---

(١) تقدم الكلام في هذه المسألة ينظر ص (٥٩١) من هذا الكتاب.



الذابح له ثلاث حالات:

الحالة الأولى: أن نعلم أن ممن ذبحه ممن تحل ذبيحته وهم المسلمون وأهل الكتاب (اليهود والنصارى) ففي هذه الحال المذبوح حلال بلا شك لوقوع الذبح الشرعي من أهله[(١)].

الحالة الثانية: أن نعلم أن من ذبحه ممن لا تحل ذبيحته كسائر الكفار من غير أهل الكتاب، ففي هذه الحالة المذبوح حرام، لوقوع الذبح من غير أهله[(٢)].

الحالة الثالثة: أن لا نعلم هل ذابحه ممن تحل ذبيحته أولا، وهو الغالب على اللحم الوارد من الخارج وفيها حصل الخلاف على أقوال:

القول الأول: الإباحة، وهو قول لبعض العلماء منهم الشيخ آل محمود، حيث يقول ما نصه: «كل ذبيحة من ذبائح الحيوان، أو الدجاج تجلب إلى الناس، وهي مجهولة المصدر لا يعلم من ذبحها، ولا كيفية ذبحها، فإنها تندرج في عموم حديث عائشة رضي الله عنها: **(سموا أنتم وكلوا..)**»[(٣)].

القول الثاني: التحريم، تغليباً لجانب الحظر، وهو قول لبعض العلماء منهم فضيلة الشيخ عبدالله بن حميد رحمه الله حيث يقول ما نصه: «يقول عبد الله بن حميد رحمه الله في اللحوم التي ترد إلينا من الخارج: ... أما إذا جهل الأمر في تلك اللحوم.. ولم يعلم حالة المذكين وجهل الأمر فلا شك في تحريم ما يرد من تلك البلاد تغليباً لجانب الحظر..»[(٤)].

---

(١) ينظر : ص (٥٢٥) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: ص (٥٦٣) من هذا الكتاب.

(٣) فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، ص (٢٠).

(٤) حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب، ص (٣٠).

القول الثالث: إن جهل حال الذابح، فإن الحكم يعلق بغالبية أهل البلد، فإن كان غالب أهله مسلمين أو نصارى، فيمكن – على ضعف – اعتباره كما لو كان الذابح معلوم الديانة مسلماً أو كتابياً، وتكون الأغلبية لغلبة الظن، وغلبة الظن تجري مجرى العلم في الشرعيات، فالقول بتعليق الحكم بغالبية أهل البلد المستورد منها اللحم، هو قول عامة العلماء في العصر الحاضر الذي تميز بكثرة استيراد اللحوم، وصدرت على أساسه الفتاوى الكثيرة، وقد وجد له جذور في بعض كتب الفقه، وهو قول ابن مفلح رحمه الله: «يحل مذبوح منبوذ بموضع يحل ذبح أكثر أهله ولو جهلت تسمية الذابح»(١).

فإذا علمنا أن غالبية أهل البلد مسلمين أو نصارى فإن اللحم يكون حلالاً.

وإذا علمنا أن غالبية أهل البلد وثنيين أو شيوعيين فإن اللحم يكون حراماً(٢).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة اللحوم التي تستورد من البلاد المجهول أمر الذابح فيما يأتي:

الدليل الأول: قوله ﷺ في حديث عائشة رضي الله عنها: أن قوماً يأتوننا باللحم لا ندري اذكروا اسم الله عليه أم لا ؟ فقال عليه الصلاة والسلام: (سموا أنتم وكلوا)(٣).

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ لما يأمر بالسؤال عن حالهم، وإنما أجرى هذه اللحوم مجرى الحل.

---

(١) الفروع: (٦/ ٣٢١).

(٢) حكم اللحوم المستوردة / للطريقي، ص (٣٧٨).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر ص (٥٩١) من هذا الكتاب.

نوقش: أن الحديث في قوم مسلمين، إلا أنهم حديثو عهد بكفر وذبيحة المسلم الأصل فيها الحل، بخلاف تلك اللحوم المستوردة من الخارج، فإن الذابح لها ليس بمسلم ولا كتابي بل هو مجهول الحال.

(ب) أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم اللحوم التي ترد إلينا من البلاد المجهول أمر الذابح فيها هل هو من أهل الكتاب أو من سائر الكفار، بالأدلة التي استدل بها القائلون بالتحريم لما يرد إلنا من لحوم من أهل الكتاب وذبحت على غير الطريقة الشرعية، بالإضافة إلى الأدلة التالية:

الدليل الأول: أن الأصل في الذبائح التحريم، فتحرم لحوم الحيوانات إلا ما ذكاه مسلم أو كتابي على الصفة الشرعية، وفي هذه الحال جهل الذابح، ولم يعلم هل هو كتابي أو وثني، فلما لم تتحقق في هذه اللحوم اليقين بمن تولى ذبحها، فتبقى محرمة بناءً على الأصل.

الدليل الثاني: أن القواعد الشرعية تقتضي التحريم، فإن القاعدة الشرعية إذا اشتبه مباح بمحرم حرم أحدهما بالأصالة، والآخر بعارض التحريم، كذلك قاعدة: إذا اجتمع مبيح وحاظر قدم الحاظر، لأنه أحوط وأبعد من الشبهة[1].

أدلة القول الثالث:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه إذا جهل حال الذابح؛ فإن الحكم يعلق بغالبية أهل البلد، بما يأتي:

---

(١) ينظر: قواعد ابن رجب، ص(٩٧) وأحكام الذبائح في الشريعة الإسلامية / د. الطريقي، ص(٤٣٣).

استدلوا: بأن غلبة الظن تجري مجرى العلم في الشرعيات، وبالقاعدة الفقهية: «العبرة للشائع الغالب لا للنادر»[1].

نوقش: أن ذلك غير منضبط، فقد يتولى الذبح كتابي وغالب أهلها شيوعيون أو وثنيون وقد يتولى الذبح شيوعي أو وثني وغالب أهل البلاد نصارى أو نحو ذلك.

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها- والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بحرمة اللحوم التي جهل حال الذابح لها، فلم يعلم أهو ممن تحل ذبيحته أم لا، وذلك لقوة ما استدلوا به وسلامتها من المناقشة، وضعف أدلة الأقوال الأخرى وورود المناقشة عليها.

(جـ) الجهل بالمذبوح:

إذا لم يعلم هل هو من مأكول اللحم كبهيمة الأنعام ونحوها، أم من غير مأكول اللحم كالخنزير ونحوه، فإنه والحالة هذه يعمل بالغالب.

فإن كان في بلاد أهلها مسلمون أو غالبهم، ولم يعلم يقيناً بأنه من المحرم أكله، فله أن يأكله إما إذا وجدت قرائن قوية تدل على أنه من المحرمات كالخنزير فلا يحل له أن يأكل.

وهذا النوع في الحقيقة هو أكثر ما يقع في بلاد الإسلام منذُ عصر النبوة وحتى الآن، فيمكن القول بأن حكمه مجمع عليه إجماعاً عملياً، فإن ما يشترى في أسواق المسلمين، لم يطلع المسلمون على حاله، فقد يكون من حيوان لا يؤكل لحمه، ولم ينقل عن أحد من أهل العلم أو العوام أنه تحرج من أكل شيء من ذلك؛ لكن إن قامت قرينة تدل على أن هذا الحيوان من غير مأكول اللحم، فإنه يحرم، كأن يرى المسلم في أحد المطاعم التي يأكل فيها

---

(١) ينظر: الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٨٧).

علباً فارغة مكتوب عليها أنها (لحم خنزير) فهذه قرينة تدل على خلاف الظاهر، ودلالتها قوية، فينبغي أن يعمل بها وبالتالي يحرم تناول هذا اللحم.

كما أنه لا حاجة إلى النظر إلى القرائن الضعيفة، وهو ما نبه إليه حديث عائشة رضي الله عنها: أن قوماً قالوا للنبي ﷺ: إن قوماً يأتوننا بلحم لا ندري أذكر اسم الله عليه أم لا ؟ فقال: (**سموا الله عليه أنتم وكلوه**)، قالت: وكانوا حديثي عهد بكفر)(١).

فإن كونهم حديثي عهد بالإسلام قرينة ضعيفة، ولم يأمر النبي ﷺ بسؤالهم ولا الاستفسار عن حالهم.

قال ابن عبدالبر بعد أن أورد الحديث: «فيه أن ما ذبحه المسلم يؤكل، .. فالمسلم لا يظن به في كل شيء إلا الخير حتى يتبين خلاف ذلك»(٢).

وقال ابن مفلح: «يحل مذبوح منبوذ بموضع يحل ذبح أكثر أهله..»(٣).

كما يجب التنبيه إلى أن بعض المسوقين قد يدخل لحم الخنزير ومشتقاته إلى بعض البلاد الإسلامية بخفية وتمويه أحياناً؛ فقد حرص تجار اللحوم ومنتجوها في البلاد الغربية من منطلق التنافس التجاري على إدخال لحم الخنزير في اللحوم المعلبة، لأنه أرخص ثمناً وأقل تكلفة من لحم البقر أو الغنم؛ وذلك لكثر توالد الخنازير، وكونها ترضى بالعلف الرديء، فيجب التنبه لذلك.

وإن كان في بلاد سائر الكفار، فالغالب أنهم يأكلون المحرمات من خنزير ونحوه فلا يحل الكل منها إلا بالعلم اليقين أنها ليست من المحرمات وذبحها من تحل ذبيحته من مسلم أو كتابي أو نحوه فتحل.

---

(١) تقديم تخريجه، ص(٥٩١) من هذا الكتاب.

(٢) التمهيد: (٩ / ٦٣٤).

(٣) الفروع: (٦/ ٣٢١).

ومن خلال العرض السابق لمسائل اللحوم المستوردة نتبين ما يلي:

أن هذه الذبائح مشكوك فيها، والمستفيض يجعلنا نشك في حلها من جهتين:

الأولى: الشك في الذين تولوا ذبحها وهم أهل البلاد التي نستورد منها هل هم أهل كتاب باقون على دينهم أو كذبوا به، وحينئذٍ ليسوا أهل كتاب ولا تحل ذبائحهم.

الثاني: الطريقة التي تذبح بها فقد استفاض أخيراً أن طريقة ذبح هذه اللحوم على اختلاف أنواعها غير شرعية، وهذه الاستفاضة بلغت حد اليقين عند البعض.

وقد نشرت مجلة المجتمع الكويتية عن هذه اللحوم والشهادات الملصقة عليها ما نصه: «.. وقد تواتر لدينا تواتراً قطعياً أن كثيراً من الدول النصرانية اليوم لا تذبح، بل تعتبر الذبح تأخراً ووحشية ينافي الرحمة بالحيوان... وأن الطرق التي يتم فيها الذبح في ديار النصارى بعيدة كل البعد عن الذبح الشرعي...»[1].

كما تحذر المجلة من أكل اللحوم المستوردة فتقول: «... أن أكثر من سبعين في المائة من اللحوم المستوردة من البرازيل على وجه الخصوص غير مذبوحة، وأن كثيراً من الذين نسميهم اليوم أهل كتاب ليسوا بأهل كتاب بل هم كفرة بدينهم خارجون عن تعاليمه وبذلك يكون حكمهم حكم الوثنيين»[2].

هذا ما ذكرته المجلة بشأن طريقة الذبح وديانة الذابح، وقد يقول قائل أن الشهادات التي ترفق باللحوم تنفي الجهالة بطريقة الذبح، وتؤكد ذبحها على الطريقة الشرعية فهي بمثابة الخبر اليقين، ولكن هذا الإدعاء مردود، لما ذكرته مجلة الدعوة بقولها: «أما عن قيمة الشهادات التي تأتي مع اللحوم يقال فيها ذبح على الطريقة الإسلامية، فأننا لا نستطيع أن

---

(١) من مقال لفضيلة الدكتور/ عمر الأشقر، العدد ٤٠٧، بتاريخ: ٥/ ٩/ ١٣٩٨هـ، ص١٣.

(٢) المرجع السابق، ص (١٤).

نسلم بها بعد أن علمنا من الثقات أن كثيراً من هذه الشهادات تسلم مقابل مبلغ من المال، وأن الذين يعطون هذه الشهادات ليسوا أهلاً لها إلا القليل..»[(١)].

ومن خلال ما تم نشره، ينبغي أن يؤخذ رأيه بعين الاعتبار، ومن أخذه بعين الاعتبار التأكد من دين الذابح وطريقة ذبحه.

فالحاصل أن هذه اللحوم أقل ما يقال عنها الشك في حلها، ولا بد من الخروج من هذا الشك إلى اليقين تحليلاً كان أو تحريماً، ولا بد من بيان موضوعها من قبل الجهات المختصة، وإني أهيب بمن يأكل من هذه اللحوم المستوردة من الخارج وجهل حال الذابح فيها، أن يتحرى الحلال، فالقلة من الناس هي التي تتحرى، والأغلبية لا تهتم.

إن تناول الحرام أمر خطير على الدين، ولو لم يكن من خطورته إلا أنه سبب لعدم استجابة الدعاء ويكفي أن عداوة اليهود والنصارى للإسلام والمسلمين قديماً وحديثاً أمر معروف لا إشكال فيه، فلا يستبعد أن يكون إدخال ذبائح محرمة على المسلمين نوعاً من هذا الكيد وناتجاً عن تلك العداوة، خصوصاً بأن الغالب اليوم على أهل الكتاب بالنظر إلى واقعهم أنهم خرجوا على مبادئ أهل الكتاب، فلا مجال لتسميتهم بأهل الكتاب بل هم أقرب إلى الشيوعيين والوثنيين منهم إلى النصارى، حتى وإن كانوا أهل كتاب وصدق عليهم وصف أهل الكتاب، يبقى الشك في طريقة الذبح؛ حيث أن أغلب المجازر وشركات اللحوم المصدرة للدول الإسلامية في الخارج، تمتنع من الإطلاع على طرق الذبح فيها، كما أن الشهادات التي ترفق بها ومكتوب عليها ذبح إسلامي الذي يطالب بها هو المستورد وليس حكاية عن حقيقة الذبح في الغالب، كما ذكر

---

(١) عن مقال لفضيلة الشيخ / عبدالرحمن الإسماعيل، مجلة الأزهر، العدد (٦٦٨) بتاريخ: ١٦/ ١٠/ ١٣٩٨هـ، ص (٢٣).

أحدهم[(١)] أنه لا فرق بين ما يصدر إلى البلاد الإسلامية أو غيرها إلا في عبارة ذبح إسلامي على الغلاف، والحل هو إيجاد مجازر إسلامية لتصدير اللحوم إلى الدول الإسلامية والتعاون على إتمام ذلك بالعلم والعمل والمال[(٢)].

المسألة الثالثة: الأطعمة الحيوانية المشتملة على العظم:

وفيه فروع:

الفرع الأول: حقيقة العظم في اللغة:

قال ابن فارس: «العين والظاء والميم أصل واحد صحيح يدل على القوة، ومنه: عظمة الذارع أي: مستغلظها، ومنه العظم، سمي بذلك لقوته وشدته»[(٣)].

والعظام واحد العظم[(٤)].

والمراد به في الاصطلاح العلمي:

هو عبارة عن خلايا عظمية يتكون محيطها أساساً من كميات كبيرة من المواد المعدنية ومن المركبات العضوية.

وتحتوي العظام عدداً من المواد العضوية (١٦- ٥٢ ٪) في المادة الجافة... ومن هذه حوالي ٩٣٪ من كولاجين العظام، أي ما يدعى العظمين (الأوسين) ومصل العظام.

وتحتوي العظام في مادتها الجافة حوالي ٤٨ – ٧٤٪ مواد معدنية هي بالدرجة الأولى أملاح الكالسيوم وفوسفات الكالسيوم حوالي ٨٥٪، وكربونات الكالسيوم[(٥)].

---

(١) ينظر مجلة الصراط التي تصدر عن جمعية الشباب المسلم في الدانمارك، نشرت المقال مجلة المجتمع في العدد رقم (٤١٢) بتاريخ: ١/ ١١/ ١٣٩٨هـ، ص (٢٠ -٢٢).

(٢) ينظر: أحكام الذبائح واللحوم المستوردة / د. الطريقي، ص (٤٤٠).

(٣) ينظر: معجم مقاييس اللغة، ص (٧٨٩).

(٤) ينظر: مختار الصحاح / للرازي، ص (٣٧١).

(٥) ينظر: الغذاء والتغذية، د. يارو سلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (١٠٢).

وتعتبر العظام مادة أولية ذات قيمة عالية للكثير من الصناعات، حيث يصنع من العظام ومن دهون العظام مادة غروية، كما يصنع الجيلاتين والزيوت.. إلخ، وغير ذلك من الصناعات الغذائية والتي تدخل العظام في تكوينها، فمن أمثلة الأطعمة المشتملة على العظم الجيلاتين؛ حيث يتم تصنيع بعض أنواعه من العظام مثل عظام الإبل والبقر والغنم والماعز والخنزير، وأهم العظام التي يستخرج منها الجيلاتين: عظام الجمجمة والقفص الصدري والعمود الفقري، والأرجل الأمامية والخلفية وعظام الذيل، وتتنوع العظام التي يصنع منها الجيلاتين إلى نوعين:

[١] عظام خضراء أو طازجة:

وهي الناتجة بعد ذبح الحيوانات وتقطيعها وتخليص العظام من اللحوم، وترسل هذه العظام إلى مصانع استخلاص الجيلاتين في ثلاجات خاصة خلال ثمان وأربعين ساعة، وتحتوي هذه العظام على نسبة من المواد الدهنية وبقايا اللحوم.

[٢] عظام جافة:

وهي العظام التي تجمع في المسالخ وخاصة العظام الأنبوبية (المجوفة)، وتصنف حسب أنواعها وتخلص من بقايا اللحم والأربطة، وهي بقايا الهياكل العظيمة للحيوانات، والتي تخلو من المواد الدهنية وبقايا اللحم بفعل حرارة الشمس[١]، ثم تخزن في مكان جاف جيد التهوية ومحمي من تأثير العوامل الجوية وتقلباتها، ويتم إنتاج الجيلاتين من عظام الحيوانات وفقاً للخطوات التالية:

١-**إزالة الشحوم:** بغسل العظام بالماء البارد في أحواض كبيرة، حيث تطفو الشحوم وترسب الأتربة والشوائب في القاع، أما العظام الجافة فلا تحتوي على مثل هذه الشحم.

---

(١) ينظر: مواد نجسة في الغذاء والدواء، د. عبدالفتاح إدريس، ص (٢١).

٢- **إزالة الأملاح المعدنية:** تتكون العظام من مادة "بالأوسين" الغنية بالجيلاتين، والمكسوة بغطاء صلب من الأملاح المعدنية، مثل فوسفات وكربونات الكالسيوم والحديد، والماغنيسيوم، والمنجنيز، ولهذا يتم إضافة محلول حمض الهيدروكلوريك المخفف إليها لإذابتها أولاً، ثم يتم ترسيبها بإضافة محلول الجير المطفأ فينتج ثاني فوسفات الكالسيوم[١].

[٣] المعالجة قبل عملية الاستخلاص:

تحتاج العظام بعد إزالة الشحوم وأملاح الكالسيوم عنها، إلى عملية خاصة لتحويل الأوسين إلى كولاجين، ليسهل تحلله بالماء لاستخلاص الجيلاتين؛ وذلك بنقل العظام إلى أحواض بها الجير المطفأ، حيث يتم تقليبها باستمرار ليتخللها الهواء، منعاً لتحللها بالميكروبات، وحتى يصل الجير إلى أنسجة العظام الداخلية، فيحسن من نوعية المنتج النهائي من الجيلاتين، وتتراوح المدة اللازمة للتجهيز ما بين أربعة أسابيع إلى ثمانية، ويمكن اعتبار هذه العملية بمثابة تخمير للعظام، ولذلك يلزم التخلص من الجير بعد نضوج العظام، بالغسل بالماء المستمر، ثم تضاف إليه كميات من الأوكسجين المركز، أو حمض الكريتوز، المزيل للألوان، والذي يعمل كمادة حافظة وقاتلة للميكروبات، وتسمى هذه الطريقة في المعالجة بالطريقة البطيئة، وينتج عنها جيلاتين (ب)، أما جيلاتين (أ) فينتج عن الطريقة الحامضية بوضع تلك العظام فيها لمدة يومين فقط، حيث يستخدم هذا الجيلاتين في الصناعات الغذائية.

[٤] التركيز والتجفيف والتعبئة:

حيث ترشح المحاليل ذات التركيز الخفيف المحتوية على جيلاتين ذائب في الماء، وهي ساخنة، خلال مرشحات، ثم يتم نقلها إلى أجهزة التركيز تحت ضغط جوي منخفض،

---

(١) الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (١٠٢).

لتصل نسبة التركيز إلى ٣٥٪، وعند ذلك يتم رفع درجة الحرارة إلى درجة الغليان لبرهة، ثم يبرد الجيلاتين حتى يتجمد ثم يكبس في شبكة مثقوبة ليخرج على هيئة خيوط رفيعة، تقطع بعد ذلك إلى قطع صغيرة، ثم تطحن إلى مسحوق ناعم أو خشن - توطئة لاستخدامه في الأغراض المختلفة[1].

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على العظم:

العظم له ثلاث حالات:

١ - إما أن يكون من مأكول اللحم المذكى فهذه العظام طاهرة بالإجماع.

٢ - إما أن يكون من غير مأكول اللحم كالخنزير فهذه العظام نجسة بالإجماع.

٣- إما أن يكون من الميتة وحصل فيها الخلاف.

أولاً: حكم الجيلاتين المستخلص من عظم الخنزير:

اتفق الفقهاء على حرمة استخدام عظم الخنزير، لأنه جزء مما هو محرم لعينه، والجزء يتبع الكل في الحرمة[2]، كما اتفقوا على نجاسته لأنه جزء مما هو نجس لعينه عند الجمهور، وعند المالكية لأنها أصبحت نجسة بالموت[3].

- كما أن الذكاة لا تحل الخنزير ولا تطهره، فتبقى أعضاؤه على حالها من الحرمة والنجاسة[4].

---

(١) ينظر الجيلاتين، د. الشرقاوي (١-٦)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام: (٨ - ١٠)، مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتوجات الغذائية والدوائية / ٢- ٤.

(٢) الهداية (٤/ ٩٩)، الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٤٢)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٩)، كشاف القناع (١/ ١٩).

(٣) رد المحتار: (١/ ٢٠٤)، مواهب الجليل: (١/ ٨٨)، زاد المحتاج، الإقناع: (١/ ١٩٦)، كشاف القناع: (١/ ٥٦).

(٤) الدر المختار: (١/ ٢٠٥)، حاشية الخرشي: (١/ ١٥٣)، المجموع: (١/ ٣٥)، كشاف القناع: (١/ ٥٤).

وعليه فلا يحل الانتفاع بتلك الأعضاء في أي أمر من أمور التغذية، وعلى رأي القائلين بطهارة النجس بالاستحالة، هل يطهر عظم الخنزير بالاستحالة؟

القول الأول: وهو رأي بعض علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة، إن الجيلاتين المشتق من أصل خنزيري، قد جرت عليه عملية استحالة بالمعنى الشرعي، حيث تغيرت حقيقة العظم المحرم والنجس وانقلبت إلى مادة أخرى جديدة، مباينة للأولى في الاسم والخصائص والصفات، يقول الدكتور / محمد عبدالسلام: «الجيلاتين محصول من محاصيل تفكك البروتينات، يتم الحصول عليه بواسطة تفكيك الهيكل الكيميائي للبروتينات الحيوانية المعروفة باسم (الكلوجينات) وتشكيل هياكل كيميائية جديدة أصغر حجماً، وهذه الهياكل الكيميائية الصغيرة التي نتجت عن هذا التفكك الكيمائي تختلف اختلافاً كلياً عن البروتينات التي كانت أصلاً لها، فتحديد منشأ البروتين، أي نوع الحيوان الذي ينتمي إليه سهل بالتفاعلات الكيمائية وبعض الطرق الأخرى، في حين لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة، نظراً لفقدانها لأي علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني»[1].

ويقول البروفيسور محمد الهواري، بعد أن شرح كيفية إجراء التفاعلات الكيميائية لاستخراج الجيلاتين ومعادلاتها: «ويمكن من الناحية الكيمائية النظر إلى التفاعلات الجارية، على أنها تفاعلات استحالة كيمائية مماثلة لتفاعل استحالة الكحول إلى خل، وأن تكوين المركبات الناتجة مختلف عن المركب الأصلي»[2].

وحيث تقرر هذا، فتكون مادة الجيلاتين المشتقة من عظم الخنزير، طاهرة مأكولة جائزة الاستعمال شرعاً، بناء على نظرية الاستحالة، إذ لا يخفى انتفاء حقيقة وصفات

---

(١) الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص (٨ – ٩).

(٢) المرجع السابق، الصفحات نفسها.

أجزاء الخنزير، حيث لم يبق الاسم الذي كان محكوماً عليه بالنجاسة، ولا الصفة التي وقع الحكم لأجلها، وصار المستحيل شيئاً آخر مخالفاً للأول لوناً وطعماً وريحاً، ومن حيث التركيب الكيمائي والخواص الفيزيائية، فتغير حكمه من الحرمة إلى الحل الذي هو الأصل في الأشياء، ومن النجاسة إلى الطهارة التي هي الأصل في الأعيان تبعاً لذلك.

وجاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، ما نصه: «الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً»[١]، وذهب إلى هذا القول الدكتور / نزيه حماد وبعض العلماء[٢].

القول الثاني: أن عظم الخنزير لا يظهر بالاستحالة، هو رأي لبعض العلماء منهم الدكتور عبدالفتاح إدريس[٣] فإذا تحول إلى جيلاتين فإن نجاسته باقية بعد هذا التحويل كحالتها قبله، هذا إذا سلم أنه يستحيل استحالة كاملة عند تحويله إلى جيلاتين؛ إلا أن هذا غير مسلم، فقد قال بعض المتخصصين في هذا المجال: «إن عظام الخنازير لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية، ويمكن بطريقة التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من عظام الخنازير، بعد العلميات الكيمائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه؛ وذلك لوجود بعض الخصائص في هذا الجيلاتين، يكن بها التعرف على أصله الذي استخلص منه، وعليه فلا يمكن القول بأن أجزاء الخنزير التي تحولت إلى جيلاتين قد استحالت استحالة كاملة»[٤].

---

(١) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة – المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الكويت، ٢٢-٢٤/ ٥/ ١٩٩٥م، ص ١٣، الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص (١٠-١١).

(٢) المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ص (٦٧).

(٣) مواد نجسة في الغذاء والدواء، ص (٣٠).

(٤) الجيلاتين، د. الشرقاوي. ص (٣).

ووفقاً لهذا فلا يجوز تناول الأطعمة المحتوية على جيلاتين الخنزير لاشتمالها على نجس، أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناول هذه الأغذية، لوجود الكثير منها مما لا يحتوي على هذا الجيلاتين مما يمكن الاغتذاء به، وفي الأغذية المحتوية على جيلاتين الحيوانات المذكاة غنية عنه، وقد صدر القرار رقم (١١) من مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة المنعقدة في الأردن ما نصه: «لا يحل لمسلم استعمال الجيلاتين المأخوذ من الخنزير في الأغذية، وفي الجيلاتين المتخذ من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك»[١].

ويقول د. عبدالآخر: «من السهل تجهيز الجيلاتين من عظام الحيوانات المذكاة، وهو يفوق في مواصفاته الجيلاتين الخنزيري، كما يفضل لسلامته من التلوث الميكروبي والطفيلي الذي كثيراً ما ينتقل من الخنزير إلى الجيلاتين، بسبب عمق الإصابات في جلد الخنزير الذي يحضر منه الجيلاتين»[٢].

الترجيح:

من خلال عرض أقوال الاختصاصيين في الاستحالة ورأي العلماء في طهارة نجس العين بالاستحالة ومنه الخنزير، يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثاني، القائل بعدم طهارة عظم الخنزير بالاستحالة وذلك لقوة رأيهم، وضعف الرأي الآخر.

ويمكن الأخذ بالقول الأول وتقييده بما إذا جهل حال الطعام والشراب، ولم يعلم محتواه، وعما إذا كان يشتمل على هذا الجيلاتين أم لا، وبعموم البلوى به، ومسيس حاجة

---

(١) مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدة - الدورة الثالثة من (١١-١٦) عام ١٩٨٦م، نقلاً عن قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي / ٤٣.

(٢) مبحث إعلامي حول الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الغذاء والدواء / ١٩.

الناس إليه، فعندئذٍ يمكن القول بجواز تناوله؛ لأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة[١].

وبعد معرفة حكم الجيلاتين المستخلص من عظام الخنزير، وأنه لا يطهر بالاستحالة، ننتقل لبيان حكم الجيلاتين المستخلص من عظام الميتة.

ثانياً: حكم الجيلاتين المستخلص من عظم الميتة:

قبل بيان حكم الجيلاتين المستخلص من عظم الميتة، نبين حكم عظام الميتة من حيث الطهارة والنجاسة، فقد اختلف الفقهاء في العظام على قولين:

القول الأول: أن العظم طاهر، وهو قول أبي حنيفة[٢]، وقول في مذهب مالك[٣] وأحمد[٤]، وقول شيخ الإسلام ابن تيمية[٥] ومذهب الظاهرية[٦].

القول الثاني: أن العظم نجس، حكمه حكم الميتة، وهو قول الجمهور من المالكية[٧] والشافعية[٨]، والمذهب عند الحنابلة[٩].

---

(١) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٨٨).

(٢) بدائع الصنائع: (١/ ٦٣)، فتح القدير، (١/ ٩٦)، حاشية الطحطاوي، ص (١٣٥)، الاختيار: (١/ ١٦).

(٣) شرح منح الجليل: (١/ ٢٩)، بداية المجتهد: (١/ ٦٤)، القوانين الفقهية، ص (٣٣).

(٤) المغني: (١/ ٦٠)، الإنصاف: (١/ ٩٢) الشرح الكبير: (١/ ٢٧)، شرح العمدة: (١/ ١٢١).

(٥) الاختيارات الفقهية، ص (٢٦)، المسائل الماردينية، ص (٣٧).

(٦) المحلى: (١/ ١٥٣).

(٧) شرح منح الجليل: (٢٩)، بداية المجتهد: (١/ ٦٨)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٥)، بلغة السالك: (١/ ٣٥).

(٨) المجموع: (١/ ٢٩٦)، مغني المحتاج: (١/ ٨٦)، الإقناع: (١/ ٢٩)، الوسيط: (١/ ٢٣٦).

(٩) المغني: (١/ ٦٠)، كشاف القناع: (١/ ٥٦).

وسبب **الخلاف**:« هو اختلافهم فيما يطلق عليه اسم الحياة من أفعال الأعضاء».

فمن رأى أن النمو والتغذي هو من أفعال الحياة قال: إن العظام إذا فقدت النمو والتغذي فهي ميتة، ومن رأى أنه لا يطلق اسم الحياة إلا على الحس، قال: إن العظام ليست بميتة، لأنها لا حس لها[1]، وبعد ذكر أقوال العلماء ننتقل لذكر أدلة كل قول.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بطهارة عظم الميتة، بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَآ أَثَٰثًا وَمَتَٰعًا إِلَىٰ حِينٍ﴾[2].

وجه الدلالة: إن الله ذكر هذه الأشياء في معرض الامتنان، والامتنان لا يكون بالنجس الذي لا يحل الانتفاع به، فدل ذلك على أن تلك الأعضاء طاهرة.

نوقش: أن هذه الآية خاصة في صوف ووبر وشعر الحيوان، ولم تدل على إباحة الانتفاع بالعظام.

الدليل الثاني: قوله ﷺ في شاة ميمونة: **(إنما حرم من الميتة أكلها)**[3] ، وفي رواية: **(لحمها)**[4].

---

(١) بداية المجتهد: (١/ ٦٨).

(٢) سورة النحل، آية (٨٠)

(٣) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٤١١) من هذا الكتاب.

(٤) رواه الدار قطني، كتاب الطهارة – باب الدباغ: (١/ ٤٧)، برقم (١٨)، قال في إسناده أبوبكر الهذلي وهو ضعيف، رواه البيهقي في الطهارة باب المنع من الانتفاع بشعر الميتة: (١/ ٢١)، (١/ ٢٤) وروى عن جابر بن مسلم عن الزهري عن عبيد الله بن عبدالله بن عباس، قال الدارقطني: «عبدالجبار ضعيف»، وقال الزيلعي: «ذكره ابن حبان في الثقات» نصب الراية (١/ ١١٨).

وجه الدلالة: أنه عليه الصلاة والسلام صرح بأن المحرم هو الأكل، فدل على جواز الانتفاع بغير اللحم(١).

نوقش: أنه عليه الصلاة والسلام بيّن أن المحرم اللحم، والعظم مثله فيكون محرماً لأن العظم من الميتة، والميتة محرمة.

الدليل الثالث: ما رواه أنس بن مالك ﵁: (أن النبي ﷺ امتشط بمشط من عاج)(٢).

وجه الدلالة: أن العاج هو سن الفيل وهو عظم، وفي هذا دليل على طهارته، لأن النبي ﷺ استخدمه كمشط، ولو كان نجساً لما استخدمه.

نوقش: أن الحديث ضعيف ضعفه الأئمة، فلا يصح أن يكون حجة(٣).

قال ابن مفلح ﵀ في بيان سبب طهارة العظام والشعر: «لانتفاء سبب النجس، وهو الرطوبة»، قال: «وهو الأصح»(٤).

الدليل الرابع: أن العظم ليس بميتة، لأن الميتة من الحيوان هي اسم لما زالت حياته لا بصنع أحد، ولا حياة في العظم فلا يكون ميتة(٥).

---

(١) البناية (١/ ٤٢٥)، البحر الرائق: (١/ ١١٤).

(٢) أخرجه البيهقي / السنن الكبرى – كتاب الطهارة، باب المنع من الأدهان في عظام الفيلة وغيرها مما لا يؤكل لحمه (١/ ٤٢)، والزيلعي في الدراية، تخريج أحاديث الهداية (١/ ٥٨) وابن أبي شيبة في مصنفه: (٥/ ٢٣١)، ونقل عن عثمان بن سعيد الدارمي قوله: «هذا الحديث منكر»، ثم قال البيهقي: «رواية بقية وهو أحد رواة الحديث عن شيوخه المجهولين ضعيفة»، ينظر: نصب الراية / للزيلعي: (١/ ١١٩)، وجزم النووي بتضعيفه، ينظر: المجموع: (١/ ٢٩٨).

(٣) ينظر: المجموع: (١/ ٢٩٨).

(٤) الفروع: (١/ ١١٠).

(٥) البدائع: (١/ ٦٣) حاشية الخرشي: (١/ ٥٤)، الفروع: (١/ ١١٠)، الشرح الكبير: (١/ ٢٧).

نوقش: أن قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾ عام في جميع أجزاء الميتة والعظم منها، فيحرم[1].

الدليل الخامس: أن العظم جسم منتفع به غير متعرض للتعفن والفساد، فيقتضي ذلك طهارته، كالجلود المدبوغة[2].

نوقش: أن القياس على الجلود المدبوغة قياس مع الفارق، فالعظم لا يدبغ ولو سلمنا جدلاً فالجلود المدبوغة، قد وقع الخلاف في طهارتها.

الدليل السادس: أن نجاسة الميتات ليست لأعيانها بل لما فيه من الدماء السائلة والرطوبات النجسة وهي غير موجودة في العظم[3].

نوقش من وجهين:

١- لا نسلم لكم أن العظم لا يحتوي على الرطوبات النجسة والدماء السائلة، بل توجد فيه فيحرم.

٢- أن التحريم في الآية عام يقع على كل أجزاء الميتة بما فيها العظم ولم يخصص فيبقى على التحريم.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن عظم الميتة نجس بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾[4].

---

(١) ينظر: المجموع: (١/ ٢٩٧).

(٢) المرجع السابق: (١/ ٢٩٨).

(٣) تفسير الفخر الرازي: (٥/ ١٧).

(٤) سورة المائدة، الآية (٣).

وجه الدلالة: أن تحريم الميتة يعني حرمة جميع أجزاء الميتة، والعظم من جملتها يكون محرماً[١].

الدليل الثاني: أن العظم قد ثبت وصف الحياة فيه، والدليل على ثبوت الحياة فيه قول الله تعالى: ﴿مَن يُحْيِ ٱلْعِظَٰمَ وَهِىَ رَمِيمٌ﴾[٢].

ففي هذه الآية، أثبت الله عز وجل للعظام إحياءً فدل على موتها، والميتة نجسة فتحرم[٣].

نوقش من وجهين:

١- أن الحياة في العظام مثل الحياة في قوله تعالى: ﴿ وَيُحْيِ ٱلْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا﴾[٤]. ولا يدل هذا على سبق الحياة فيها.

٢- أن المقصود بإحياء العظام أي إحياء أصحاب العظام بإنبات اللحم عليها وفطرتها وإعادة الأرواح إلى الأجساد، ولا دلالة فيه على حقيقة حياة العظم[٥].

أجيب عنه: أن التعبير بالحياة في قوله تعالى: ﴿وَيُحْيِ ٱلْأَرْضَ﴾ هو من باب المجاز، وليس من باب الحقيقة[٦]، ولا يصح حمل الآية على حذف مضاف، لأنه تقدير ما لا دليل عليه فلا سبيل إليه[٧].

---

(١) المجموع: (١/ ٢٩٧)، الشرح الكبير: (١/ ٢٨٠).

(٢) سورة يس، الآية (٧٨).

(٣) الحاوي / للماوردي: (١/ ٦٩)، المجموع: (١/ ٢٩٨)، شرح العمدة: (١/ ١٢٩)؛ الواضح في شرح مختصر الخرقي: (١/ ٢٥)، الكافي / لابن قدامة: (٢٨).

(٤) سورة الروم، الآية (١٩).

(٥) البناية (١/ ٤٢٧).

(٦) ينظر: الانتفاع بالأعيان المحرمة / د. جمانة أبوزيد، ص (١٠٤).

(٧) زاد المعاد: (٤/ ٤٧٢).

الدليل الثالث: أن دليل الحياة الإحساس والألم، والألم في العظم أشد من الألم في اللحم والجلد، والضرس - وهو عظم - يحس ببرد وحرارة الماء، وما تحله المياه يحله الموت، وما يحله الموت ينجس به كاللحم[1].

نوقش: إن حس العظم فيه خلاف عند أهل الطب وغيرهم[2]، فالقول بأن فيه حياة تشبه حياة الزرع لا الحيوان، فكما لا ينجس الزرع بالموت، لا تنجس هذه الأشياء بالموت.

أجيب عنه: أن قياس حياة العظم على حياة الزرع قياس مع الفارق، فالعظم يحس ويتألم بخلاف الزرع.

الدليل الرابع: أن العظم جزء متصل بالحيوان اتصال خلقة، فينجس بالموت كسائر الأعضاء[3].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها، وما أورد عليها من مناقشة، يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بنجاسة عظم الميتة، وذلك لقوة أدلتهم، وعدم ورود المناقشة عليها، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليها.

وبناءً عليه فإن الجيلاتين المستخلص من عظام الميتة يكون محرماً؛ تبعاً لنجاسة العظام وتحريمها، وعلى فرض القول بطهارتها، فإنه لا يحل أكلها لأن الخلاف بين الفريقين ليس في جواز الأكل وإنما الانتفاع، قال ابن حزم: «وصوف الميتة وشعرها.. وعظمها مباح كله، لا يحل أكله»[4].

---

(١) الذخيرة: (١/ ١٨٣)، الواضح شرح مختصر الخرقي: (١/ ٢٥)، الكافي في فقه ابن حنبل: (١/ ٢٠).

(٢) قال ابن رشد: وفي حس العظم اختلاف والأمر مختلف فيه بين الأطباء، بداية المجتهد: (١/ ٦٨).

(٣) ينظر المهذب: (١/ ٢٩٠)، الحاوي: (١/ ٦٩)، الشرح الكبير: (١/ ٢٨).

(٤) المحلى: (١/ ١٥٣).

وبالتالي لا يمكن الاعتماد على قول من يقول بطهارة العظام في القول بإباحة أكل الجيلاتين المستخلص من عظام الميتة، وذلك لأنهم لا يقولون بإباحة أكل عظام الميتة، فقد اتفقوا على أنه لا يحل أكلها.

أما بالنسبة للعظام المستحيلة، فيرى جمهور الفقهاء أنها لا تطهر بالاستحالة[١]، وفي العتبية من رواية مالك رَحِمَهُ اللَّهُ في المرتك[٢]: «إذا جعله في جرحه لا يصلي به حتى يغسله»[٣].

وهذا يدل على نجاسته وعدم طهارته بالاستحالة، وإذا كان كذلك، فإن الخصائص الفيزيائية والكيمائية للجيلاتين مختلفة عن الخصائص الفيزيائية والكيمائية للكولاجين المستخرج من عظام الحيوانات، ولا نستطيع الحكم بإباحة أكل الجيلاتين؛ اعتماداً على أنه قد حصل له بعض التغيرات، وذلك لأن نجس العين (وهو العظام هنا) لا يطهر بالاستحالة، كما تم ترجيح هذا القول من قبل وبالتالي فيحرم تناول الجيلاتين المستخلص من عظام الميتة لنجاسته.

المسألة الرابعة: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الأعصاب والأوتار:

وفيها فروع:

الفرع الأول: حقيقة الأعصاب والأوتار:

الأعصاب جمع عصب، بفتح الصاد[٤]، يقول ابن فارس: «العين والصاد والباء أصل صحيح واحد يدل على ربط شيء بشيء، مستطيلاً أو مستديراً، ثم يفرع ذلك فروعاً، وكله راجع إلى قياس واحد»[٥].

---

(١) تقدم بحث المسألة وذكر أقوالها وأدلتها، ينظر: ص (٤٩٨) من هذا الكتاب.

(٢) وهو نوع من الأدوية يصنع من عظام الميتة، ينظر: منح الجليل: (١/ ٣١).

(٣) المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٤) لسان العرب / لابن منظور: (١/ ٦٠٣).

(٥) معجم مقاييس اللغة، ص (٧٨١).

ومن ذلك العصب، قال الخليل: «هي أطناب المفاصل التي تلائم بينها»[(١)].

ويقال: لحم عصب، أي صلب مكتنز كثير العصب، وفلان معصوب الخَلْق أي شديد اكتناز اللحم.

والعَصْب: الطي الشديد، ورجل معصوب الخلق كأنما لوي لياً.

ويسمى العصيب من أمعاء الشاء؛ لأنه معصوب مطوي.

ومن الباب: العِصَابة، وهي الشيء يعصب به الرأس من صداع.

ومن الباب: العُصْبة، قال الخليل: «هم من الرجال عشرة، ولا يقال لمن دون ذلك عصبة، وإنما سميت عصبة لأنها قد عُصبت أي كأنها ربط بعضها ببعض».

فكل شيء استدار بشيء فقد عصب به، يقال: عصب القوم بفلان، قال: ومنه سميت العصبة وهم قرابة الرجل لأبيه وبني عمه، وكذلك كل شيء استدار حول شيء واستكف فقد عصب به[(٢)].

والعصب شيء مدور، فقد كان أهل الجاهلية يأخذون عصب بعض الحيوانات الطاهرة فيقطعونه، ويجعلونه شبه الخرز، فإذا يبس يتخذون منه القلائد، وذكر بعض أهل اليمن أن العصب سن دابة بحرية تسمى فرس فرعون، يتخذ منها الخرز وغيره، ويكون أبيضاً[(٣)].

ومما سبق بيانه فإن العصب هو: « أطناب المفاصل التي تلائم بينها»[(٤)].

---

(١) مختار الصحاح / للرازي، ص (٣٦٦).

(٢) ينظر: معجم مقاييس اللغة، ص (٧٨١- ٧٨٢)، مختار الصحاح، ص (٣٦٦).

(٣) ينظر: لسان العرب: (١/ ٦٠٣).

(٤) ينظر: معجم مقاييس اللغة: (٤/ ٣٣٦).

وجاء في اللسان: «الطنب: حبل الخباء ونحوه، والأطناب ما يشد به الميت من الحبال»[١].

وجاء في المعجم: «العصب ما يشد المفاصل ويربط بعضها ببعض»[٢].

وفي المصطلح العلمي:

تسمى الأعصاب بأنسجة الارتباط والاتصال، وتتكون من مادة غير منتظمة الشكل وهي عبارة عن نسيج مرن مطاط، يتكون من خيوط دقيقة من الكولاجين تسمى بالأربطة وتتكون هذه الأربطة من ألياف تتوزع في مختلف الاتجاهات وتتوزع بين العضلات وتشكل معها حزم عضلية.

وهذه الألياف غير منتظمة الشكل والتي تتميز بالمرونة، تحتوي على مادة (الكولاجين)[٣] هذه المادة تتحول عند غليها على النار إلى مادة جيلاتينية أو هلامية، والأربطة المرنة تتكون من ألياف قوية مرنة، تحتوي على مادة (الأوسين)[٤].

الفرع الثاني: حكم الأطعمة المشتملة على الأعصاب والأوتار:

العصب له ثلاث حالات:

الحالة الأولى: إما أن يكون من الحيوان المباح الأكل المذكى، فهذا العصب طاهر بالإجماع.

---

(١) : (١/ ٦٠٣)

(٢) ص (٦١٤).

(٣) وهي مادة بروتينية توجد في النسيج الخام وفي العظام، ينظر: الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، ت: طه الشيخ حسن، ص (٨٨).

(٤) وهو عبارة عن بروتين يشكل المادة الأساسية للألياف المرنة، ذو لون أصفر، ينظر: المرجع السابق، ص (٨٩).

الحالة الثانية: وإما أن يكون من الحيوان المحرم الأكل كالخنزير فهذا العصب نجس بالإجماع.

الحالة الثالثة: وإما أن يكون من الميتة، سواء من ميتة الحيوان المباح الأكل غير المذكى أو غيره، وهذه الحالة حصل فيها الخلاف.

أولاً: حكم الجيلاتين المستخلص من عصب الخنزير:

اتفق الفقهاء على حرمة استخدام عصب الخنزير؛ لأنه جزء مما هو محرم لعينه، والجزء يتبع الكل في الحرمة[(١)].

كما اتفقوا على نجاسته لأنه جزء مما هو نجس لعينه عند الجمهور، وعند المالكية لأنها أصبحت نجسة بالموت[(٢)].

كما أن الذكاة لا تحل الخنزير ولا تطهره، فتبقى أعضاؤه على حالها من الحرمة والنجاسة[(٣)].

وعليه فلا يحل الانتفاع بتلك الأعضاء ومنها العصب في التغذية، وعلى رأي القائلين بطهارة النجس بالاستحالة، فإن عصب الخنزير لا يطهر بالاستحالة، فإذا تحولت إلى جيلاتين، فإن نجاستها باقية بعد هذا التحول كحالتها قبله، هذا إذا سُلم أنها تستحيل استحالة كاملة عند تحويلها إلى جيلاتين، إلا أن هذا غير مسلم[(٤)]، فقد قال بعض

---

(١) الهداية (٤/ ٦٠)، الشرح الصغير: (٢/ ١٨٧)، بداية المجتهد: (١/ ٣٤٢)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩٩)، كشاف القناع: (٦/ ١٩٠).

(٢) رد المحتار: (١/ ٢٠٤)، مواهب الجليل: (١/ ٨٨)، زاد المحتاج: (١/ ٧٤)، الإقناع: (١/ ١٩٦)، كشاف القناع: (١/ ٥٦).

(٣) رد المحتار، (١/ ٢٠٥)، حاشية الخرشي: (١/ ١٥٣)، المجموع: (١/ ٣٥)، كشاف القناع: (١/ ٥٤).

(٤) الجيلاتين، د. الشرقاوي، ص (٣).

المتخصصين في هذا المجال: «إن عصب الخنازير لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية ويمكن بطريقة التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من عظام الخنازير، بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه، وذلك لوجود بعض الخصائص في هذا الجيلاتين، يمكن بها التعرف على أصله الذي استخلص منه، وعليه فلا يمكن القول بأن أجزاء الخنزير التي تحولت إلى جيلاتين قد استحالت استحالة كاملة»[1].

ووفقاً لهذا، فلا يجوز تناول الأطعمة المحتوية على جيلاتين الخنزير، لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناول هذه الأغذية، لوجود الكثير منها ما لا يحتوي على هذا الجيلاتين مما يمكن الاغتذاء به، وفي الأغذية المحتوية على جيلاتين الحيوانات المذكاة غنية عنه، وقد صدر القرار رقم (١١) من مجلس الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة، والذي نص فيه على أنه: «لا يحل لمسلم استعمال الجيلاتين المأخوذ من الخنازير في الأغذية وفي الجيلاتين المتخذ من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك»[2].

ويقول د. عبدالله الطريقي: «إن الجيلاتين المتحول عن الكولاجن الذي أصله من الخنزير حرام.. لأن الخنزير لا يطهر بل يبقى على نجاسته، لأن نجاسته ذاتية.. ولا يستبعد أن ينتقل ما به من داء إلى أي مادة انقلب إليها»[3].

---

(١) الجيلاتين، د. الشرقاوي، ص (٤).

(٢) توصيات مجمع الفقه الإسلامي بجدة، قرار رقم (١١) الدورة الثالثة – ١١/ ١٩٨٦م، ص٤٣.

(٣) أحكام الأطعمة، ص (٣١٤).

ثانياً: حكم الجيلاتين المستخلص من عصب الميتة:

قبل بيان حكم الجيلاتين المستخلص من عصب الميتة، نبين حكم عصب الميتة من حيث الطهارة والنجاسة.

اختلف الفقهاء في حكم عصب الميتة من حيث الطهارة والنجاسة على قولين:

القول الأول: أن عصب الميتة طاهر، وهو المذهب عند الحنفية[1]، ورواية عند الحنابلة[2]، وذهب إليه ابن تيمية[3].

القول الثاني: أن عصب الميتة نجس، وهو قول عند الحنفية[4]، وذهب إليه المالكية[5]، والشافعية[6] وهو المذهب عند الحنابلة[7].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم الحنفية ومن معهم على طهارة عصب الميتة بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى عن ثوبان[8] مولى رسول الله ﷺ أن النبي ﷺ قال: (اشتر

---

(١) ينظر: البناية على الهداية (١/ ٣٧٧)، البحر الرائق: (١/ ١١٢)، شرح فتح القدير: (١/ ٨٤).

(٢) ينظر: المبدع: (١/ ٨٥)، الإنصاف: (١/ ٩٢)، شرح العمدة: (١/ ١٢١).

(٣) ينظر: مجموع الفتاوى: (٢١/ ٩٨).

(٤) ينظر: البناية على الهداية (١/ ٣٧٧)، حاشية بن عابدين: (١/ ٢٠٦).

(٥) ينظر: الذخيرة: (١/ ١٧٠)، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير: (١/ ٤٩)، بداية المجتهد: (١/ ٦٨).

(٦) ينظر: المجموع: (١/ ٢٣٠)، روضة الطالبين: (١/ ٤٣٠)، أسنى المطالب: (١/ ١٣).

(٧) ينظر: الإنصاف: (١/ ٩٣)، المبدع: (١/ ٨٦).

(٨) هو ثوبان مولى رسول الله ﷺ: صحابي مشهور، اشتراه النبي ﷺ ثم أعتقه، فخدمه إلى أن مات، ثم تحول إلى الرملة، ثم حمص، ومات بها ﷺ سنة ٥٤هـ، ينظر ترجمته في الاستيعاب (١/ ٢٠٩)، أسد الغابة (١/ ٢٩٦)، الإصابة: (١/ ٢٠٤).

لفاطمة قلادة عصب وسوارين من عاج)[١].

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي ﷺ أمر بشراء قلادة العصب لفاطمة رضي الله عنها ولو كان نجساً لما أمر به.

نوقش: أن النووي قد ضعف الحديث بجهالة حميد الشامي[٢][٣].

الدليل الثاني: أن العصب جزء من أجزاء الميتة يخرج من عموم آية التحريم، قياساً على خروج الجلود بالدباغ[٤].

نوقش: إن إلحاق العصب بالجلد فيه ضعف وذلك لأن السنة قد جاءت باستثناء الجلد بعد الدبغ، ولم تأت باستثناء سائر الأجزاء ومنها العصب.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم المالكية والشافعية والحنابلة على نجاسة عصب الميتة بما يأتي:

---

(١) رواه أبوداود في السنن – كتاب الترجل – باب ما جاء في الانتفاع بالعاج: (٤/ ٤١٩) برقم: (٤٢١٣)، ورواه البيهقي في السنن الكبرى كتاب الطهارة – باب المنع من الإدهان في عظام الفيلة: (١/ ٢٦). ورواه أحمد في المسند -: (٥/ ٢٧٥)، ورواه ابن عدي في الكامل في ضعفاء الرجال: (٢/ ٦٨٦)، كلهم عن طريق حميد الشامي، قال ابن عدي: «وحميد الشامي هذا إنما أنكر عليه هذا الحديث، وهو من حديثه ولا أعلم له غيره»، وأقر ذلك البيهقي، قال أحمد بن حنبل: «حميد الشامي لا أعرفه»، ينظر سنن البيهقي: (١/ ٢٦)، مختصر السنن / للمنذري: (٦/ ١٠٩).

(٢) هو: حميد الشامي، مجهول لا يعرف، سئل عنه أحمد وابن معين فقال: لا نعرفه، ينظر المبدع: (١/ ٧٦).

(٣) ينظر: المجموع: (١/ ٢٣٨).

(٤) ينظر: أحكام القرآن / للجصاص (١/ ١٢٢).

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾[(١)].

وجه الدلالة: أن الميتة اسم لما فارقته الروح بجميع أجزائه[(٢)] فهي عامة للعصب ولغيره، وبالتالي فهو محرم.

الدليل الثاني: حديث عبدالله بن عكيم رضي الله عنه قال: جاء كتاب النبي ﷺ قبل وفاته بشهر أو شهرين: (**أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب**)[(٣)].

وجه الدلالة: نهى النبي ﷺ عن الانتفاع من الميتة بالعصب، والنهي يقتضي التحريم، فيكون العصب محرم[(٤)].

نوقش: بأن الحديث مضطرب ومرسل وحكاية كتاب، وما كان هذا شأنه فلا يحتج به[(٥)].

أجيب عنه: بأن الترمذي قد حسن هذا الحديث، كما أن كتاب النبي ﷺ كلفظه، ولو لا ذلك لم يكتب النبي ﷺ إلى أحد، وقد كتب إلى ملوك الأطراف وغيرهم فلزمتهم الحجة، ولو لم يكن حجة لم تلزمهم الإجابة[(٦)].

الدليل الثالث: أن العصب يحس ويألم، وذلك دليل الحياة، وما تحله الحياة ينجس بالموت[(٧)].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) ينظر: المجموع: (١/ ٢٣٦)، الشرح الكبير: (١/ ٢٨).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر ص (٤٧٣) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر المجموع: (١/ ٢٧٦)، معرفة السنن والآثار / للبيهقي: (١/ ١٧٦)، معالم السنن / للخطابي: (٤/ ٢٣).

(٥) ينظر: المغني: (١/ ٥٤).

(٦) ينظر المجموع: (١/ ٢٩٨)، المغني: (١/ ٦٠)، المبدع: (١/ ٨٧)، شرح العمدة: (١/ ١٢٩).

(٧) ينظر السنن والآثار / للبيهقي: (١/ ١٧٥).

الدليل الرابع: إن سبب تنجيس الحيوان بالموت هو الرطوبات المحبوسة فيه[١]، جاء في البدائع «نجاسة الميتة ليست لأعيانها بل لما فيها من الدماء والرطوبات النجسة»[٢].

الترجيح:

يتبين بعد عرض الأقوال ومناقشتها في الجملة أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بنجاسة عصب الميتة، لقوة ما استدلوا به وسلامة أدلتهم من المناقشة في الجملة، وضعف أدلة القول الثاني وورود المناقشة عليها والله اعلم.

وبناءً عليه فإن الجيلاتين المستخلص من عصب الميتة يكون محرماً، تبعاً لنجاسة عصب الميتة وتحريمه، وعلى فرض القول بطهارته، فإنه لا يحل أكله؛ لأن الخلاف بين الفريقين ليس في جواز الأكل وإنما الانتفاع، قال ابن حزم: «وعظم الميتة وعصبها.. مباح كله، لا يحل أكله»[٣].

وبالتالي لا يمكن الاعتماد على قول من يقول بطهارة العصب في القول بإباحة أكل الجيلاتين المستخلص منه، وذلك لأنهم لا يقولون بإباحة أكل عصب الميتة، وفقد اتفقوا على أنه لا يحل أكله.

أما بالنسبة للعصب المستحيل، فيرى جمهور الفقهاء أنه لا يطهر بالاستحالة[٤]. وبالتالي فإنه يحرم تناول الجيلاتين المستخلص من عصب الميتة لنجاسته.

(١) ينظر: البدائع (١/ ٥٣).

(٢) ينظر: الفروع (١/ ١١٠).

(٣) المحلى: (١/ ١٥٣).

(٤) تقدم بحث المسألة، وذكر أدلتها ومناقشتها، ينظر: ص (٤٩٨) من هذا الكتاب.

المسألة الخامسة: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدم:

تمهيد:

لقد ذكر الدم في القرآن والسنة مراراً وفي أحوال متعددة، فتارة يذكر في باب النجاسات باعتباره مؤثراً في الطهارة ومانعاً من العبادة.. وتارة يذكر في باب التطبب والعلاج تحت اسم الفصد والحجامة، كما يذكر مجازاً في باب الجنايات كناية عن الفعل الموجب للقصاص وهو القتل فيقال عن أصحاب الحق في القصاص أو العفو "أولياء الدم" كما يذكر في باب الكفارات والفدية.

والذي يهمنا في هذا البحث هو ذكره في باب المطعومات باعتباره مطعوماً محرماً بعينه، لنجاسته ولما يترتب عليه من ضرر.

لقد خلق الله الدم في الكائن الحي، كي يؤدي وظائف حيوية في جسم ذلك الكائن، فله دورة في القلب إلى الشرايين والأوردة، ثم إلى القلب، وهكذا في دورة متكررة يعمل فيها القلب ليؤدي الوظائف التي خُلق لها.

ونبين في هذا الفرع حقيقة الدم لغة واصطلاحاً ومكوناته، ثم نبين الحكم الشرعي في استعماله في الأطعمة.

الفرع الأول: حقيقة الدم:

الدم أصله "دمى" وهي من الأسماء التي حذف العرب لامها، ولم يعوضوا عنها شيئاً، وكلمة دم اختلف في لامها، أهو الواو أم الياء، وقد رجح الجوهري أن لامها الياء لأنها تعود إليها عند الفعل الماضي والمضارع، فيقال: (دمى الجرح ويدمى)، ولأنها تعود إليه عند التصغير فيقال: (دمى)، وتعود إليها عن التثنية فيقال (دَمَان)، و (دَمَيان)[1].

---

(١) الصحاح: (٦/ ٢٣٤)، معجم مقاييس اللغة، ص(٣٤٩)، مختار الصحاح، ص(٣/ ١١٣).

وقيل أصلها واو، وإنما أبدلت الواو ياءً لتطرفها بعد الكسر، يقال: «دمى الجرح» أي: خرج منه الدم ولم يسل فهو دامٍ[١].

ويقال أدمى الرجل «أي ضربه حتى خرج دمه»[٢].

فالدم أصله " دمي" يائي اللام وهو من الأسماء التي حذفت العرب لامها ولم تعوض عنها شيئاً والنسبة إليه دمي وإن شئت قلت دموي وتصغير الدم " دُمَي" ويجمع على دماء، قال تعالى: ﴿أَتَجْعَلُ فِيهَا مَن يُفْسِدُ فِيهَا وَيَسْفِكُ ٱلدِّمَآءَ﴾[٣].

وفي الحديث: (**فإن قالوها عصموا مني دماءهم**)[٤].

فالهمزة في قوله تعالى: ﴿ٱلدِّمَآءَ﴾، وفي قوله عليه الصلاة والسلام: (دماءهم)، هي ياء الكلمة التي هي لامها، وأبدلت همزة لتطرفها بعد الألف[٥].

الدم في الاصطلاح العلمي:

الدم من الأخلاط[٦]، وهو مزيج مركب، وقد عرفه علماء الطب بأنه: «سائل أحمر لزج، يتكون من محلول رائق يعرف بالبلازما وتسبح فيه الكرات الدموية البيضاء والحمراء والصفائح الدموية »[٧].

---

(١) لسان العرب: (١٣/ ٣٦٨)، المعجم الوسيط: (١/ ٢٨٩).

(٢) لسان العرب: (١٣/ ٣٦٨).

(٣) سورة البقرة، الآية (٣٠).

(٤) أخرجه البخاري – كتاب الإيمان – باب قوله تعالى: ﴿فَإِن تَابُواْ﴾ (١/ ٢٦)، وفي كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، باب قوله تعالى: ﴿وَأَمْرُهُمْ شُورَىٰ بَيْنَهُمْ﴾ وأخرجه مسلم – كتاب الإيمان: (١/ ٩٧).

(٥) أضواء البيان: (١/ ١٠٤).

(٦) القاموس المحيط: (٢/ ١٢٣).

(٧) الموسوعة الطبية الحديثة: (٣/ ٦٥)، علم الدم، هشام كنعان،ص (١٣٩، الدماء في الإسلام / عطية سالم، ص (٢٣).

ويتكون الدم من جزءين أساسيين:

الجزء الأول: البلازما.

الجزء الثاني: ويتكون من ثلاثة مجموعات رئيسية هي: الكرات الحمراء والبيضاء والصفائح الدموية.

الجزء الأول: البلازما:

وهي عبارة عن سائل دموي عجيب مركب من ٩٣٪ من الماء، و ٧٪ من البروتينات، وتحتوي "البلازما" على مواد بروتينية، كالأحماض الأمينية التي تشكل مكوناتها عناصر حيوية للاحتفاظ بضغط الدم وإنتاج مضادات الأجسام[١].

كما تحتوي البلازما على بعض نواتج الهضم من الأحماض الدهنية وبورتينات وسكريات وأهمها الجلوكوز.

كما تحتوي أيضاً على أملاح معدنية مثل: الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والماغنيسيوم.

والبلازما ملازمة لكل وظائف الدم لأنها الجزء السائل الوحيد من مكونات الدم، فهي الوسط المائي الذي تتم فيه سائر عمليات التبادل والتوصيل لوظائف العناصر الأخرى، ولها أيضاً وظائف خاصة بها، من أهمها المحافظة على حجم الدم في جسم الإنسان في حدود معينة، كما أنها تحمل الطعام إلى خلايا الجسم، كما أنها تحتوي على أجسام مضادة للحماية من الأمراض المعدية[٢].

---

(١) الموسوعة الطبية الحديثة لكنعان: (٣/ ٦٥).

(٢) الدم ومشتقاته، زينب السبكي، ص (٦١).

الجزء الثاني:

وتنقسم إلى:

الكريات الحمراء:

تحتوي على صبغة حمراء تدعى " الهيموجلوبين " وهي التي تقوم بعملية نقل الأكسجين من الرئتين إلى الأنسجة، وتتجدد هذه الخلايا باستمرار، فالكرية الحمراء لا تعيش أكثر من ثلاثة أشهر، وتصنع من نخاع العظام، وهذه الكريات الحمراء محفوظة في عظام الظهر وبالأخص " النخاع " فيصنع حوالي عشرة ملايين كرية حمراء كل ساعة تترهل وتشيب بعد مائة وعشرين يوماً بالتقريب، ثم تدمر، ليبدأ المصنع في صنع خلايا أخرى، وتتعدد البدائل المصنعة للدم، فيصنع أيضاً في أضلاع الصدر وغيرها.

وهذه الكريات الحمراء تدور ألف دورة يومياً في الجسم وتنقل ستمائة لتر من الأكسجين لكل خلية ويصل عددها في جسم الإنسان ككل إلى (٢٠-٢٢) بليون كُرية[١].

الكريات البيضاء:

تتميز عن الحمراء بكبر حجمها، ولونها، وهي كرية هلامية صغيرة ذات نواة تختلف في تركيبها الكيمائي بحسب نوعها وهي إما خلايا محببة وإما خلايا غير محببة، فالمحببة هي التي تستجيب سريعاً للتلف في المنطقة المتأثرة، وغير المحببة هي التي تقاوم الالتهاب ولا تستجيب إلا ببطء شديد للعطب وهي على نوعين: الخلايا الليمفاوية وحيدة النواة ويتراوح عددها ما بين (٤٠٠٠ – ١٠٠٠٠) كرية في المليمتر الواحد، وتصنع في أعماق العظام، والبعض الآخر يصنع في الغدد الليمفاوية والغدد الصغيرة[٢].

---

(١) عجائب جسم الإنسان، ص(١٦)، الدم وحكم نقله / د. عبلة كحلاوي، ص (٢٣).

(٢) الدم وحكم نقله / د. عبلة الكحلاوي، ص (٢٦).

الصفائح الدموية:

وهي أجسام دقيقة مختلفة الأحجام والأشكال وعددها حوالي (١٢٠٠٠٠ - ٤٠٠٠٠٠) في كل مليمتر مكعب يقوم بإنتاجها نخاع العظام، ولها أهمية كبرى في وقف النزيف، فهي المسئولة عن تخثر الدم وتجلطه.

وهذه الأجزاء مجتمعة تكون الدم، والذي يقوم بمهمة توزيع المواد الغذائية والفيتامينات والأكسجين وكذلك الأجسام المضادة إلى سائر خلايا البدن[١].

ومن مهام الدم أيضاً حفظ درجة حرارة الجسم، وتقوم كرات الدم البيضاء بالفتك بالجراثيم ومهاجمتها ومن ثم تذويبها والتهامها، فهي تمثل الخط الدفاعي الأول عن الجسم، وغير ذلك من المهام العديدة التي يقوم بها الدم في جسم الإنسان.

وبعد بيان حقيقة الدم ننتقل لبيان استعماله في الأطعمة، حيث تجمع الدماء الحيوانية عند خروجها من الذبيحة، سواء كانت من مأكول اللحم، أو كانت من غير مأكول اللحم، حيث تشكل الدماء حوالي ٧.٧٪ من وزن جسم البقر، وحوالي ٦.٢٪ من وزن جسم الغنم والماعز، وحوالي ٣.٥٪ من وزن جسم الخنازير.

وهذه الدماء يستخدم جزء منها في تغذية الحيوانات.

ومن الأغذية التي يدخل الدم الحيواني في تحضيرها: النقانق المحشوة بالدم، "والبودينغ " الأسود، ومعجون الدم والحساء، كما يستخدم الدم لتغيير لون بعض الأغذية، مثل: " الهامبرجر" وأغذية الأطفال بالإضافة إلى مستحلبات اللبن المدمى المضافة إلى هذه الأغذية[٢].

---

(١) الدم ومشتقاته / د. السبكي، ص (٦١).

(٢) مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في المنتجات الغذائية والدوائية / ٦٠٥، استخدام الدم في الغذاء، د. سعيد سلام، ص (٧)، مواد نجسة في الغذاء والدواء / د.نزيه حماد، ص (٨٠).

أما بلازما الدم (وهي الجزء السائل من الدم): فيشيع استخدامها في الطعام أكثر من الدم الكامل، إذ يستفاد منها في صناعة بعض الأغذية على نطاق واسع ؛ نظراً لتكلفتها المنخفضة، ولاحتوائها على نسبة مرتفعة من البروتين إذ تضاف إلى معلبات لحم البقر ولحم الدجاج، وكثير من منتجات الألبان، وتستخدم في الفطائر، والحساء، والعجائن، و" النقانق " و " الهامبرجر " كما تستخدم كبديل رخيص عن زلال البيض في المعجنات.

كالكعك والبسكويت والفطائر، والخبز، وقد تضاف إلى الدقيق، لزيادة نسبة البروتين فيه، ولتحسين طعم المعجنات المخبوزة، كما تستخدم في صناعة أغذية الأطفال[1].

الفرع الثاني: حكم تناول الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدم:

لمعرفة الحكم الشرعي في الأطعمة المشتملة على الدم، نحرر محل النزاع في المسألة كما يأتي:

أولاً: لا خلاف بين الفقهاء على حل تناول الكبد والطحال وإن كانا من الدماء، لما روي عن ابن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: (**أحلت لنا ميتتان ودمان.. فأما الدمان فالكبد والطحال**)[2].

ثانياً: لا خلاف بين الفقهاء كذلك على حرمة تناول الدم المسفوح من الحيوان عند تذكيته سواء أكان قليلاً أو كثيراً[3].

---

(١) مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية/ ٥-٦، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / للهواري، ص(٨)، مواد محرمة نجسة في الغذاء والدواء / د. نزيه حماد، ص (٨٠) مواد محرمة نجسة في الغذاء/ د. إدريس، ص(٦٠).

(٢) تقدم تخريجه، ينظر ص(٧٠) من هذا الكتاب.

(٣) بداية المجتهد: (١/ ٤١٧).

قال ابن العربي: «اتفق العلماء على أن الدم حرام نجس، لا يؤكل ولا ينتفع به، وقد عينه الله في سورة البقرة مطلقاً، وعينه في سورة الأنعام مقيداً بالمسفوح، وحمل العلماء هذا المطلق على المقيد إجماعاً»[١].

ثالثاً: اختلفوا في حكم تناول الدم غير المسفوح، وهو الذي يختلط باللحم ويبقى في العروق بعد تذكية الحيوان على قولين:

القول الأول: حرمة تناول الدم مطلقاً سواء أكان مسفوحاً أو غير مسفوح، وقد حكى ابن رشد عن بعض العلماء القول به، وهو الأظهر من مذهب الشافعية[٢] وإليه ذهب الحنابلة[٣] والظاهرية[٤].

القول الثاني: أن التحريم لا يتعلق بعموم الدم، وإنما المحرم هو الدم المسفوح فقط، فيجوز تناول الدم غير المسفوح فيما علق فيه من اللحم، روى هذا عن ابن عباس وعائشة رضي الله عنهما وهو قول قتادة وعكرمة وسعيد بن جبير والنخعي[٥] وإليه ذهب الحنفية[٦] والمالكية[٧] وهو قول في مذهب الشافعية[٨].

---

(١) إحكام القرآن: (١/ ٥٣).

(٢) ينظر: فتح القدير للشوكاني: (٢/ ١٠)، المهذب: (١/ ٤٧)، تحفة المحتاج: (١/ ٢٩٣).

(٣) ينظر: الكافي في فقه أحمد: (١/ ٤٩١)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩)، شرح منتهى الإرادات: (١/ ١٠٢).

(٤) ينظر: المحلى: (٨/ ٦٤).

(٥) ينظر: أحكام القرآن/ للقرطبي: (١/ ٥٣)، المغني: (١/ ٢٢٢).

(٦) ينظر: بدائع الصنائع: (٦/ ١٨١٢)، البناية على الهداية (١/ ٧٣٧)، البحر الرائق: (١/ ٢٤١).

(٧) ينظر: المقدمات الممهدات: (١/ ٤٢٣)، بداية المجتهد: (١/ ٤٦٧)، حاشية الشرواني على التحفة: (٢/ ٤٥٠)، الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢١)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٢).

(٨) فتح القدير/ للشوكاني: (١/ ١٦٩)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٢)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة تناول الدم مطلقاً مسفوحاً أو غيره بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ﴾[1].

وجه الدلالة: إن هذه الآية مدنية من آخر ما نزل من القرآن، وإن كان تحريم الدم في آية الأنعام المكية مقيداً بالمسفوح، إلا أن هذه الآية نزلت بعدها، فحرمت الدم كله مسفوحاً أو غير مسفوح، تدرجاً في تشريع الأحكام، فحرم بأول الإسلام في مكة الدم المسفوح، ثم حرم بالمدينة الدم كله، فمن لم يحرم إلا المسفوح وحده، فقد أحل ما حرم الله تعالى في الآية الأخرى، ومن حرم الدم جملة فقد أخذ بالآيتين جميعاً، وقد حرم الله بعد آية الأنعام أشياء ليست فيها كالخمر وغيره، فوجب تحريم كل ما جاء نص بتحريمه بعد ذلك، والدم جملة مما نزل تحريمه بعد تلك الآية فوجب تحريمه[2].

نوقش: أنه لم يقل أحد من السلف بذلك، وإنما قالوا: إن الآية المحرمة لجميع الدماء مطلقة، والأخرى المحرمة للدم المسفوح فقط مقيدة، فوجب حمل المطلق على المقيد، كما قال بذلك أهل العلم[3].

الدليل الثاني: ما جاء عن جبير بن نفير رضي الله عنه[4]: وفيه قالت لي عائشة: (هل تقرأ

---

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) المحلى: (٨/ ٦٥).

(٣) أحكام القرآن / لابن العربي: (١/ ٥٢).

(٤) هو جبير بن نفير بن مالك الحضرمي أبوعبدالرحمن ويقال له أبوعبدالله الحمصي، أدرك زمان النبي ﷺ وروى عنه، وعن أبي بكر الصديق مرسلاً وعن عمر بن الخطاب وعن أبيه وأبي ذر وأبي الدرداء، وغيرهم من الصحابة، وروى عنه ابنه مكحول وخالد بن معدان وغيرهم، وثقه أبوحاتم وأبوزرعة، توفي سنة ٧٥هـ، وقيل سنة ٨٠هـ، ينظر: تهذيب التهذيب: (٢/ ٦٤).

سورة المائدة؟)، قلت: نعم، قالت: (أما إنها آخر سورة نزلت فما وجدتم فيها من حرامٍ فحرموه)[١].

وجه الدلالة: إن هذه السورة جاء في بعض آياتها تحريم الدم، قال سبحانه: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ وَٱلدَّمُ﴾، وقول عائشة هنا يفيد حرمة تناول الدم عامة للنص على حرمة تناوله في هذه السورة التي هي آخر ما نزل من القرآن[٢].

نوقش: إن هذا العموم مخصوص بالدم المسفوح، كما دلت على ذلك آية الأنعام، وهي قوله تعالى: ﴿أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا﴾[٣].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم الدم المسفوح فقط بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ..﴾[٤].

أفادت الآية أن ما يحرم تناوله من الدم هو المسفوح، وأما غير المسفوح فلا يحرم تناوله.

نوقش الاستدلال بهذا الآية من وجوه:

١ - إن هذه الآية لا دلالة فيها على حل غير الأشياء، المذكورة فيها، بل إنما تدل على أن الله تعالى ما بين لرسوله ﷺ إلا تحريم هذه الأشياء، وهذا لا ينافي أن يبين له بعد ذلك

---

(١) أخرجه مالك في الموطأ: (١/ ١١٤). أخرجه البيهقي في السنن الكبرى: (٦/ ٣٣٣)، أخرجه الشوكاني في نيل الأوطار: (٥/ ١٨٥)، الزيلعي في نصب الراية (٣/ ١٣٣).

(٢) الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢١).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

تحريم ما عداها، فلعل قول الله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ﴾[(١)]. نزلت بعد ذلك، فكان ذلك بياناً لتحريم الدم، سواء كان مسفوحاً أو غير مسفوح، فإذا ثبت هذا وجب الحكم بحرمة جميع الدماء[(٢)].

٢- قال ابن حزم: «أن هذا الاستدلال في غير موضعه، لأن الآية التي احتجوا بها في سورة الأنعام مكية، والآية التي تحرم جميع الدماء في سورة المائدة مدنية، وهي من آخر ما نزل، فحرم في أول الإسلام بمكة الدم المسفوح، ثم حرم بالمدينة الدم كله، جملة وعموماً، فمن لم يحرم إلا المسفوح وحده، فقد أحل ما حرم الله تعالى في الآية الأخرى، ومن حرم الدم جملة فقد أخذ بالآيتين جميعاً، وقد حُرِم بعد تلك الآية أشياء ليست فيها كالخمر وغيره، فوجب تحريم كل ما جاء نص بتحريمه بعد تلك الآية، والدم جملة مما نزل تحريمه بعد تلك الآية»[(٣)].

٣- أن تخصيصكم للتحريم بالمسفوح فقط لم يأت إلا من وجه واحد، وذلك حسبما ذكر فيما استدللتم به، بينما ذُكِر تحريم الدم مطلقاً في ثلاثة آيات أُخر.

أجيب عنه:

١- أن الآية التي في سورة المائدة مطلقة، وآية سورة الأنعام مقيدة، فقد قيدت الدم بالمسفوح، فوجب حمل المطلق على المقيد.

٢- قال ابن جرير: «وفي اشتراطه جل ثناؤه في الدم المسفوح من دون غيره، الدليل الواضح أن ما لم يكن منه مسفوحاً فحلال غير نجس»[(٤)].

---

(١) سورة النحل، الآية (١١٥).

(٢) التفسير الكبير/ للرازي: (٣/ ٢٠).

(٣) المحلى: (٨/ ٦٥ – ٦٦).

(٤) تفسير الطبري: (١٢/ ١٩٣).

الدليل الثاني: ما روي عن عائشة رضي الله عنها قالت: (كنا نطبخ اللحم فتعلوا الصفرة على البرمة[١] من الدم، فيأكل ذلك النبي ﷺ ولا ينكره)[٢].

وجه الدلالة: أفاد هذا الحديث أنه ليس كل دم يحرم تناوله، فقد كان رسول الله ﷺ يأكل اللحم، وقد اشتملت عروقه وأنسجته على الدم، ولا ينكر ذلك.

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: قال ابن حزم: «إن الدم الذي في أعلى القدر إن كان أحمراً ظاهراً، فهو بلا شك مسفوح، ولا خلاف في تحريمه، وإن كان إنما هو صفرة، فليس دماً، لأن الدم أحمر وليس بأصفر، فإن بطلت صفاته التي منها يقوم حدَّه، فقد سقط عنه اسم الدم، وإذا لم يكن دماً فهو حلال، كذلك ما في العروق وخلال اللحم فإنه ليس ظاهراً، وإذا لم يكن ظاهراً فليس هناك دم يحرم»[٣].

أجيب عنه:

١ - أن الدم الذي يبقى في العروق بعد ذبح الحيوان، وكذلك ما يعلق باللحم ليس محرماً بل هو في الشريعة من الدم اليسير المعفو عنه لمشقة الاحتراز منه، ولم يقل أحد من السلف بوجوب غسل اللحم لإذهاب الدم فهو بدعة[٤].

قال ابن تيمية: «غسل لحم الذبيحة بدعة، فما زال الصحابة رضي الله عنهم على عهد النبي ﷺ يأخذون اللحم فيطبخونه ويأكلونه بغير غسل، وكانوا يرون الدم في القدر خطوطاً، وذلك أن الله إنما حرم عليهم المسفوح»[٥].

---

(١) البرمة: القدر المتخذ من الحجر المعروف بالحجاز واليمن، ينظر: لسان العرب، مادة: برم / غريب الحديث، ص (٤٧٣).

(٢) سبق تخريجه ص (٨٧).

(٣) المحلى: (٨/ ٦٧).

(٤) الفتاوى: (٢١/ ٥٢٤).

(٥) المرجع السابق: (٢١/ ٥٢٥).

٢- أن هذه الصفرة التي تعلو القدر، قد تكون ناشئة من دم تكاملت صفاته، فلا وجه للاعتراض به.

الدليل الثالث: ما روي عن عائشة رضي الله عنها قالت: (إنما نهي عن الدم السافح)[١].

وجه الدلالة: إن قول عائشة رضي الله عنها له الحكم الرفع للنبي صلى الله عليه وسلم وهو أن ما يحرم تناوله من الدم هو المسفوح ليس غير، أما غيره فلا يحرم تناوله[٢].

نوقش: قال ابن حزم: إن المروي عن عائشة رضي الله عنها يعارضه ما روي عن جبير بن نفير رضي الله عنه في الحديث السابق، وفيه: (ما جاء عن سورة المائدة، وإنها آخر ما نزلت فما وجدتم فيها حراماً فحرموه)[٣].

أجيب عنه: إن سورة المائدة وإن كان آخر ما نزل من القرآن، فإن هذا لا يقتضي أن لا يحرم إلا ما ورد في هذه السورة من محرمات، فقد وردت محرمات أخر في غير هذه السورة، فضلاً على أنه لا تعارض بين قول عائشة: (فما وجدتم فيها من حرام فحرموه) وقولها: (إنما نهي عن الدم السافح) لاحتمال أن يكون كل قول فيها قد وقع جواباً عن سؤال، فجاء جوابها عن كل سؤال منها بهذين الجوابين وهذا لا يقتضي تناقض القولين، لعدم التنصيص في القول الأول لها على حرمة الدم بخصوصه[٤].

الدليل الرابع: ما روي عن ابن عباس رضي الله عنه أنه سئل عن الطحال، فقال: كلوه، قالوا: إنه دم، فقال: (إنما حرم عليكم الدم المسفوح)[٥].

---

(١) أخرجه ابن حزم في المحلى: (٨/ ٦٦)، وأورده النووي في المجموع: (٢/ ٥٥٧).

(٢) ينظر: الدماء في الإسلام / عطية محمد سالم، ص (٤٩).

(٣) المحلى: (٨/ ٦٧).

(٤) مواد نجسة في الغذاء والدواء، د. عبدالفتاح إدريس، ص (٤٧).

(٥) أخرجه البيهقي في السنن الكبرى: (١٠/ ٧).

وجه الدلالة: أن ابن عباس رضي الله عنهما، قصر ما يحرم تناوله من الدم على المسفوح منه، وحد الحرمة فيه دون غيره.

الدليل الخامس: الإجماع على أن المطلق من الدم في آية المائدة، محمول على المقيد منه بالمسفوح في آية الأنعام، وقد حكى ابن العربي الإجماع على ذلك[1].

وأجمع العلماء على طهارة عرق الدم وإن خالطه قليل من الدم المتبقي في اللحم والعظم.

الدليل السادس: إن التحفظ عن الدم اليسير الذي يكون في العروق أو المختلط باللحم فيه مشقة في الدين، فالقول بتحريم مطلق الدم حتى ما في العروق المختلط باللحم فيه عنت ومشقة، لا يتفقان ويسر الشريعة وما جبلت عليه من رفع صور العنت والمشقة[2].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها، وما أورد عليها من مناقشة – يظهر والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني وهو أن المحرم من الدم المسفوح فقط ويباح ما لا يمكن التحرز منه وما اختلط بالعروق من الدم، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليه.

وبعد بيان حكم تناول الدم، وترجيح القول بحرمة الدم المسفوح، ننتقل لبيان حكم تناول الأغذية المحتوية في تركيبها على الدم:

حكم تناول الأطعمة التي احتوت في تركيبها على الدم:

من المعلوم أن الدم الذي يجمع من الذبائح نجس باتفاق الفقهاء، فقد حكى ابن رشد إجماع العلماء على نجاسة دم الحيوان البري[3].

---

(١) ينظر: الجامع لأحكام القرآن: (٢/ ٢٢١).

(٢) المصدر السابق، الصفحة نفسها.

(٣) بداية المجتهد: (١/ ٧٩).

قال ابن العربي: «اتفق العلماء على أن الدم نجس»[١].

فتناول القليل والكثير منه يحرم باتفاق كذلك، سواء أخذ هذا الدم من حيوان مأكول اللحم أو غير مأكول اللحم، وبناءً على المسألة السابقة وهي حكم تناول الدم عامة مسفوحاً كان أو غير مسفوح، فقد اختلف الفقهاء في حكم الأطعمة التي احتوت في تركيبها على الدم، ونحرر محل النزاع في المسألة:

١ - اتفق العلماء على حرمة تناول الأطعمة المحتوية على الدم الكامل، وأنها من الطعام الخبيث المحرم النجس، لاحتوائها على الدم المسفوح الذي أضيف إليها عند تركيبها، وهو محرم الأكل بالإجماع.

٢ - اختلفوا في الأطعمة التي أضيف إليها بعض مكونات الدم (كالبلازما)[٢] على قولين:

القول الأول: أن الأغذية التي تضاف إليها البلازما عند تركيبها هي أطعمة مباحة طيبة، وهو القول الذي تبنته الندوة الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ومما جاء فيها: «أما بلازما الدم التي تعتبر بديلاً رخيصاً لزلال البيض، وقد تستخدم في الفطائر والحساء والعصائر " البودنج " والخبز ومشتقات الألبان، وأغذية الأطفال، فقد رأت الندوة أنها مادة مباينة للدم في الاسم والخصائص والصفات، فليس لها حكم الدم، وإن رأى بعض الحاضرين خلاف ذلك»[٣].

---

(١) أحكام القرآن: (١/ ٢٢٢).

(٢)وهي سائل أصفر يتم استخراجه من الدم، فهو عنصر أساسي لتكوين الدم، والكلمة أجنبية مشتقة من جدار الخلية السيتوبلازمي ينظر: عجائب خلق الإنسان، ص (٦١)، الموسوعة الطبية الحديثة: (٣/ ٦٥).

(٣) الندوة الطبية للمنظمة الإسلامية بالدار البيضاء – العلوم الطبية – يونيو / حزيران: (١٩٩٧م)، ص(١٣).

القول الثاني: حرمة تناول الأطعمة التي دخلت البلازما في تركيبها وأنها كالأغذية التي أضيف إليها الدم الكامل، وممن ذهب إلى هذا القول من المعاصرين، د. سعيد سلام وغيره.

وهو القول الذي تبنته الندوة الفقهية الطبية، حيث جاء ما نصه: «المركبات المستخرجة من أصول نجسة أو محرمة كالدم المسفوح والتي لم تحقق فيها الاستحالة بالمصطلح الشرعي، لا يجوز استخدامها في الغذاء.. فهي طعام نجس محرم الأكل ؛ لاحتوائها على الدم»[1].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز تناول الأطعمة المحتوية على البلازما بما يأتي:

الدليل الأول: أن الدم قد تحلل إلى عناصره الأساسية ومن أهمها البلازما، وهي عنصر مباين للدم في الاسم والخصائص والصفات فيعتبر ذلك استحالة للعين المحرمة أو النجسة، فمادة البلازما استعملت في المنتجات الغذائية، فلا يمكن أن يعرف من الخواص الطبيعية للمنتجات أنها قد صنعت بالبلازما وبالتالي فهي مادة مباحة الأكل[2].

نوقش: أن البلازما أحد عناصر الدم الأساسية وهي مادة الإغذاء ، بل هي من أهم عناصر تكوينه وللفرع حكم الأصل، كما أن للجزء حكم الكل فتحرم.

الدليل الثاني: قياس الدماء المضافة إلى هذه الأطعمة – وأعني البلازما – على الدم غير المسفوح الذي يعلق باللحم أو يبقى في العروق بعد تذكية الحيوان، فكما اتفق العلماء على جواز تناوله وعفي عنه، كذلك البلازما.

---

(١) استخدامات الدم في الغذاء / د. سعيد سلام، ص (٧).

(٢) المرجع السابق، ص (٨).

نوقش: أن هذه الدماء المضافة إلى هذه الأطعمة ليست كالدم غير المسفوح الذي يعلق باللحم أو يبقى في العروق بعد تذكية الحيوان، فهو قياس مع الفارق لما يأتي:

١ - أن هذا الدم الباقي ليس مسفوحاً، بخلاف المضاف فهو مسفوح، وهو محرم على المذهبين.

٢ - أن هذا الدم المسفوح المضاف إلى الأغذية المختلفة قد أضيف إليها عمداً، وقد كانت خالية منه قبل الإضافة، ويمكن تحضيرها بدون إضافته، ولكن الدم المختلط باللحم أو الباقي في عروق الحيوان المذكى لم يضف إلى اللحم.

٣ - أن هذا الدم المختلط باللحم أو المتبقي في العروق، معفو عنه على مذهب الجمهور لصعوبة التحرز منه، ووقوع المشقة والعنت في التكليف بالتخلص منه، وذلك مرفوع في الشريعة، بخلاف الدم المضاف إلى الأطعمة فلا صعوبة في التحرز منه، ولا مشقة في التكليف بالتخلص منه بعدم إضافته[١].

الدليل الثالث: أن هذا الدم يستهلك فيما يضاف إليه من الأطعمة، فلا أثر له.

نوقش: أن أثر هذا الدم يبقى بعد الإضافة، متمثلاً في لونه وطعمه وقيمته الغذائية، ويستطيع متناولها أن يكشف عن وجوده في الأغذية التي دخل في تركيبها بيسر وسهولة[٢].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة تناول الأطعمة التي دخلت البلازما في تركيبها، وأنها كالدم الكامل بما يأتي:

---

(١) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية: (٥ / ٦).

(٢) ينظر: استعمالات الدم في الغذاء، ص (٧).

الدليل الأول: أن هذا الدم المضاف لهذه الأطعمة من الدم المسفوح المحرم، ووضع عمداً في هذه المواد الغذائية لزيادة كمية البروتين فيها، أو لتحسين طعم البعض الآخر أو لتغير لونه، وما كان هذا شأنه فيحرم تناوله[١].

الدليل الثاني: أنه لا فرق في الحكم بين الأغذية التي يضاف إليها الدم الكامل أو التي أضيف إليها بعض مكوناته كالبلازما، إذ لا دليل على التفريق فهي جزء من الدم يجري عليها ما يجري على الدم من أحكام ولا فرق[٢].

الدليل الثالث: أن هذه الأطعمة التي أضيف إليها الدم، قد كانت خالية منه قبل الإضافة، فيمكن تحضيرها بدون إضافته، ولا ضرورة إلى إضافته فيؤكل الطعام بدونه، فانتفت الضرورة إلى إضافته في الأطعمة، كما أنه لا حاجة إليه كذلك، فيحرم تناوله[٣].

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بحرمة تناول الأغذية المحتوية في تركيبها على الدم، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الأول وورود المناقشة عليها.

وبناءً على ما ترجح، فالواجب على المسلم اجتناب مثل تلك الأطعمة الخبيثة المحرمة لاحتوائها على الدم المسفوح سواء أكان كاملاً أم بعض مكوناته كالبلازما فجميعه محرم، فإنه يمكن اجتنابها لوجود البديل المباح الخالي من المحرمات، إلا أن يجهل حال الغذاء ولا يعرف محتواه، فإنه إذا عمت البلوى به ومست حاجة الناس إليه جاز تناوله في هذه الحالة للحاجة.

---

(١) مواد نجسة في الغذاء والدواء / د. نزيه حماد، ص(٨٠).

(٢) استعمالات الدم في الغذاء / د. سعيد سلام: ص(٧).

(٣) مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. الهواري، ص (٦)، مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء / د. عبدالفتاح إدريس، ص (٦٠).



المطلب الثاني
أجزاء الحيوان المنفصلة

وفيه مسائل:

المسألة الأولى: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدهون:

وفيها فروع:

الفرع الأول: حقيقة الدهون في اللغة:

قال ابن فارس: «الدال والهاء والنون أصل واحد يدل على لين وسهولة وقلة، ومن ذلك الدهن، يقال: دهنته أدهنه، دهناً»[١]، وتدهنّ، وأدَّهن على زن افتعل إذا تطلى بالدهن، وتجمع على أدهان ودهان أيضاً، والدهن كل ما يدهن به فهو أعم من من الزيت[٢]. ومنه الدهان وهو ما يدَّهن به، وقيل: الأديم الأحمر، ومنه قول الله تعالى: ﴿فَكَانَتْ وَرْدَةً كَٱلدِّهَانِ﴾[٣].

أي صارت حمراء كالأديم، وقيل هو دُرْدِي الزيت.

والمُدْهنُ: ما يجعل فيه الدهن، و "الدهين": الناقة القليلة الدر، يقال: دهن المطر الأرض إذا بلها بلاً يسيراً.

وبنو دهن: حي من العرب، والدهناء: موضع رمل لين معروف[٤].

وفي الإصطلاح العلمي:

الدهن عبارة عن مركبات عضوية مختلفة التركيب، تتكون من مجموعة كبيرة من

---

(١) معجم مقاييس اللغة: ص (٣٦٨).

(٢) مختار الصحاح، ص / : (١٩) لسان العرب: (٤/ ٤٣٣).

(٣) سورة الرحمن، الآية (٣٧).

(٤) ينظر: مختار الصحاح، ص (١٩١)، معجم مقاييس اللغة، ص (٣٦٨).

الأحماض الأمينية والدهنية[١]، تتشابك مع بعضها بصورة معينة، ومن خواصها أنها لا تذوب في الماء، ولكنها تذوب في المذيبات العضوية كالبنزين مثلاً.

ويتكون الجزيء من الدهون من ٧٧٪ كربون، ١٢٪ هيدروجين، و ١١٪ أوكسجين، وتعتبر الدهون ذات أهمية في تغذية الإنسان؛ حيث تدخل في بناء الأنسجة وتمد الجسم بكمية عالية من الطاقة، وتعتبر مذيب لبعض الفيتامينات التي لا تذوب إلا في الدهن مثل فيتامينات (A, D , K , E) كما أن الدهون تزيد تقبل الغذاء وتضفي عليه رائحة مقبولة[٢].

كما أن الدهن يوفر للجسم الدفء، وحيث إن امتصاص الدهنيات بطيء في الجسم (حوالي ثلاث ساعات ونصف) فإن هذا يساعد على تجنب الجوع، كما أن الدهن يحمي الإنسان - بعد الله عز وجل - من الارتجاج بعد الصدمات ونحو ذلك[٣].

ومن مصادر الدهون:

المواد الدهنية موجودة غالباً في النباتات والحيوانات وتستعمل الدهنيات النباتية لصناعة الزيوت النباتية.

أما الدهنيات الحيوانية فيصنع منها الزيوت الغذائية والأدهان الغذائية والمرجرين كما تستعمل لأغراض أخرى.

---

(١) هي عبارة عن سلاسل هيدروكربونية، قد تكون مفتوحة أو حلقية أو متفرعة مشبعة أو غير مشبعة، وتحتوي على عدد من الروابط المزدوجة، ينظر: مصادر الغذاء والدواء، د. إبراهيم عيسى، ص (٣٤)، علوم وتصنيع الأغذية، تأليف مجموعة من العلماء، ص (١٩٧).

(٢) ينظر: مصادر الغذاء والدواء، د. إبراهيم عيسى، ص(٣٤)، علوم وتصنيع الأغذية، ص(١٩٩).

(٣) ينظر: المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص(٢٧) صناعة الزيوت والدهون، فؤاد الشيخ، ص(١٣).

وتكتب عبارة (المواد الدهنية) على المعلبات بتسميات عديدة مثل: «مواد دسمة، نسبة الدهنيات، الزيوت الغذائية، الدهنيات الحيوانية، الدهنيات النباتية، مواد للاستحلاب، شحم الخنزير ... إلخ»[(١)].

ويمكن شرح هذه المصطلحات المستعملة:

* **مواد دسمة**: وهذه عبارة عامة تعبر عن كل أنواع الدهنيات .

* **نسبة الدهنيات**: وتوجد هذه العبارة مكتوبة على معلبات اللبن ومشتقاته، ففي الجبن مثلاً نسبة الدهنيات تعني فقط وزن المواد الدسمة على وزن مجموع المواد الموجودة في الجبن بما فيها الدهنيات، فالدهنيات هنا ليست مضافة من مصدر آخر، بل هي من ذات الجبن .

* **الزيوت الغذائية**: وهي عبارة غامضة، تحتمل أن تكون المواد الدهنية المستخرجة من النباتات أو الحيوانات أو خليط من الاثنين .

* **الدهنيات الحيوانية**: هي دهنيات مستخرجة من الحيوانات (كالضأن، البقر، الحوت، الخنزير ... إلخ).

* **الدهنيات النباتية**: هي دهنيات مستخرجة من النباتات مثل زيت النخيل، زيت جوز الهند، وزيت دوار الشمس ونحو ذلك .

* **مواد الاستحلاب**: ومن أهم المواد المستعملة في الصناعات الغذائية الليستين والجليسريد، وهما:

الليستين: هي مادة دهنية فوسفورية موجودة في صفار البيض، والخلايا العصبية، الصويا واللبن .

---

(١) ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، د. عبدالله العوضي، أحمد رجائي الجندي ص (٥٠٩).
صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة والمعلبات/ د . صبحي عريان، ص (٢١) .

الجليسريد: هي مواد دهنية تستخرج من الحيوانات ومن النباتات، ولكن لا يذكر مصدرها عادة على المعلبات .

* شحم الخنزير: يطلق على شحم الخنزير عدة أسماء منها: شحم الخنزير (Porc)، السندو (Sain doux) ولارد (Lard) [١].

ومما سبق يتضح أن الدهون الحيوانية الداخلة في تركيب الأطعمة تنقسم إلى ثلاثة أقسام:

[١] الزيوت الغذائية:

وتسمى " الجليسريدات " وتستخرج عادة من الحيوانات البحرية كالسمك ونحوه.

[٢] الأدهان الغذائية:

وهي ما تستخرج من الحيوان بعد إزهاق روحه، ومن أمثلتها: دهون الأنعام المستخرجة مثل: شحم البقر والغنم ... إلخ .

[٣] الدهون المختلطة:

وهي ما يهيأ من أنواع الدسم المختلفة الحيوانية والنباتية على حد سواء، ويسمى بالسمن الصناعي أو "المارجرين"، ومن أنواعه:

* السمن الصناعي النباتي، الناتج عن خليط زيت الزيتون مع زيت دوار الشمس.

* السمن الصناعي الحيواني، الناتج عن خلط شحم البقر مع شحم الخنزير.

* السمن النباتي المختلط، وهي المصنوعة من خلط الدهون النباتية والحيوانية مع بعضها بنسب متفاوتة مع إضافة الليستين إليها وبعض المنكهات والفيتامينات والحافظات لإكسابها الطعم المميز، وتعزيز قيمتها الغذائية، وحفظها من التزنخ والفساد [٢].

---

(١) ينظر: الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب/ د .جيلاني الجلاصي، ص(٣٧ – ٣٨).

(٢) ينظر: رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية –مجموعة من العلماء، د . عبدالله العوضي، د. أحمد رجائي الجندي، ص (٥٠٩) .

وبعد معرفة أقسام الدهون الداخلة في تركيب الأطعمة، وبما إن البحث في الأطعمة الحيوانية في هذا الجزء، فإن الحكم الشرعي سيتناول الدهون الغذائية المستخرجة من الحيوانات، وحكم الأطعمة المشتملة على مثل هذه الدهون .

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الدهون:

سبق بيان أن الدهون الحيوانية الداخلة في تركيب الأطعمة، تنقسم إلى ثلاثة أقسام، ونبين حكم كل قسم من هذه الأقسام:

* حكم الزيوت الغذائية .
* حكم الأدهان الغذائية .
* حكم الدهون المختلطة .

أولاً: حكم الزيوت الغذائية:

سبق بيان أن الزيوت الغذائية وهي ما يسمى " بالجليسريدات "وتستخرج عادة من الحيوانات البحرية، مثل زيت السمك، زيت كبد الحوت، زيت سمك السردين، زيت سمك الرنجة ...إلخ، وتحتوي هذه الحيوانات على جزء من الدهون على شكل طبقات تحت جلدها، وبعضها يحتوي على الدهون في مناطق مختلفة من جسمها كالظهر والرأس وغيرها من المناطق الأخرى.

وبما أن هذه الزيوت الغذائية مستخرجة من الحيوانات البحرية، فيكون حكمها حكم حيوان البحر، ولكن ما المقصود بالحيوان البحري في عرف الفقهاء ؟

المراد به: «هو الذي يكون عيشه وتوالده في الماء لاغير»[1] .

فيخرج بهذا التعريف البرمائيات، كالضفادع والسلاحف والتماسيح ونحوها.

---

(١) الهداية (١/ ١٩)، شرح العناية (١/ ٨٣)، مجمع الأبحر: (١/ ٣٢) .

فيندرج تحت مسمى هذا التعريف الأسماك بالدرجة الأولى، فيكون الحكم في الزيت البحري هو حكم السمك .

وقد اتفق الفقهاء على إباحة أكل السمك، واستدلوا بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ ٱلْبَحْرِ وَطَعَامُهُۥ﴾[١] .

وجه الدلالة: ما جاء عن أبي بكر الصديق وعمر بن الخطاب وابن عباس – رضي الله عنهم أجمعين – أن طعامه ميتته[٢] .

الدليل الثاني: قوله ﷺ في البحر: **(هو الطهور ماؤه الحل ميتته)**[٣] .

وجه الدلالة: بين عليه الصلاة والسلام في الحديث حل ميتة البحر، وحلها دلالة على طهارتها، ولو كانت نجسة، لما حل أكلها[٤] .

الدليل الثالث: قوله ﷺ في الحديث المروي عن ابن عمر: **(أحلت لنا ميتتان ودمان، فأما الميتتان فالحوت والجراد)**[٥] .

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أحل لأمته ميتة الحوت، والحوت هو السمك، و إباحة أكل السمك متفق عليه.

قال ابن المنذر رحمه الله: «أجمعوا على إباحة صيد البحر»[٦] .

وقال الإمام ابن هبيرة: «واتفقوا على إباحة أكل السمك »[٧] .

---

(١) سورة المائدة، الآية (٩٦) .

(٢) تقدم الحديث عنه، ينظر: ص (٤٠٦) من هذا الكتاب .

(٣) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٦٥) من هذا الكتاب.

(٤) المغني: (١/ ٢٦٢)، المبدع: (١/ ٢٥٣) .

(٥) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٦) الإجماع: ص (١٢٥).

(٧) الإفصاح: ص (٢/ ٣١٠).

ثانياً: حكم الأدهان الغذائية:

ويقصد بها الدهون الحيوانية، وهي أنواع:

الأول: دهون الحيوانات مأكولة اللحم، كدهون الإبل والبقر والغنم والدجاج ونحوها، فهذه الدهون حكمها كحكم لحمها طاهرة مباحة، إذا تمت تذكيتها التذكية الشرعية .

الثاني: دهون الحيوانات غير مأكولة اللحم كدهون الخنزير ونحوها، وحكم هذه الدهون التحريم .

الثالث: دهون ميتة الحيوانات مأكولة اللحم والتي لم تذك الذكاة الشرعية وفيها خلاف .

ونفصل الحكم في دهن الخنزير والأطعمة المشتملة عليه، ثم نبين حكم شحم الميتة.

(أ) حكم دهن الخنزير:

يستورد العالم الإسلامي الكثير من الأطعمة من الغرب، حيث يستخدم الخنزير في أغراض كثيرة مختلفة، ومن المعلوم أن شحم الخنزير من الدهون التي تستعمل في الأغذية المختلفة، حيث تسمح القوانين الأوربية بإضافة نسبة من شحم الخنزير إلى الشحوم الأخرى، لكي تكتسب طراوة معينة، فعمدت الصناعات الغذائية إلى استنباط طرق جديدة ؛ لاستيعاب هذا الفائض في شحم الخنزير مرة أخرى، وذلك في صورة أصناف مختلفة من الأطعمة، إذ يتم تغيير هذا الشحم بتعريضه إلى مختلف العمليات الصناعية من إزالة اللون منه والرائحة، بالإضافة إلى تلوينه وتوزيع أحماضه الدهنية، وهذا الشحم المعالج يستخدم في صناعة " المرجرين " ولأغراض القلي والطهي، كما يستخدم في تلميع المعجنات بعد مزجه بالسكر والكاكاو، كما يستعمل في صناعة بعض أنواع الأجبان، والشيكولاتة والبسكويت،

وصناعة المثلوجات (الآيس كريم)، ونتيجة لهذه المعالجة، أقبل الرافضون لشحم الخنزير لأسباب طبية على الأشكال المعدلة الجديدة منه[١]، يضاف إلى هذا أن الزيوت ذات المصدر النباتي كزيت الزيتون وزيت النخيل والزيوت المعتصرة من بذور دوار الشمس، وبذور القطن، والفول السوداني، والخردل قد تعامل بأملاح الاستيارات أو ثنائيات الجليسريد المستخرجين من منتجات الخنزير، ومثل هذا يقال على "المرجرين النباتي" وذلك بهدف زيادة تماسك قوامها، وإكسابها خاصية الانسياب على رقائق الخبز[٢].

تقول دائرة المعارف البريطانية نقلاً عن مجلة الصحة العربية: «يعتبر الخنزير من أكثر الحيوانات احتواءً على الشحوم، حيث يدخل شحم الخنزير في صناعة الزيوت والجلي ونحو ذلك .ويعرف دهن الخنزير باسم "لارد" ويستخدم كدهن للطبخ في المخابز وصناعة الحلويات، والشوكلاتة و (الجاتوه) حيث يخلط مع زيوت نباتية أو حيوانية أخرى .

والأطعمة التي يدخل فيها الخنزير وشحمه كثيرة وخصوصاً خنازير (بورك) و(هام) و (سلامي) و (بيكون) وأنواع كثيرة وأسماء غير واضحة والذي يدخل في صناعة (الحساء) والمشروبات والدجاج المفروم ونحوه»[٣].

وقبل معرفة الحكم الشرعي في الأطعمة المختلطة بشحم الخنزير، نذكر بعضاً من أضرار هذا الشحم وما يسببه من أمراض، فمن المعلوم أن الخنزير من الحيوانات السريعة

---

(١) مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية / ٤-٥، المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء / ١٦، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / ٧٠، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / للأشقر، ص (١٢١) .

(٢) مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء / د . عبدالفتاح إدريس، ص (٣٤) .

(٣) مجلة الصحة العربية – ع ٤٤ – س٤ – ربيع الثاني / ١٤٢٦هـ – من مقال: "الخنزير موطن السرطانات" بقلم / د . سفيان العسولي، د . محمد علي البار، ص (٥) .

النمو إذ تضع الخنزيرة ما بين عشرة إلى عشرين خنوصاً، وينمو الخنزير من كيلو جرامين عند الولادة إلى أكثر من مائة كيلوجرام خلال مائتي يوم.

وسبب هذا النمو السريع هو زيادة هرمونات النمو، والهرمونات المنمية للغدد التناسلية، وهذا الأمر له علاقة بارتباط شحم الخنزير بأنواع السرطان، التي تزاد لدى آكلي شحم الخنزير .

ويوجد الدهن متداخلاً مع خلايا لحم الخنزير بكميات كبيرة خلافاً لبقية الحيوانات الأخرى، ويرتبط تناول شحم الخنزير بمجموعة من الأمراض كالسرطان، وتليف الكبد، كما يرتبط دهن الخنزير بمرض (السمنة)، وما يترتب عليها من: تصلب الشرايين، الذبحة الصدرية، جلطات القلب، ضغط الدم، البول السكري، التهاب المرارة وحصوتها، زيادة المضاعفات للعمليات الجراحية، صعوبة التنفس، زيادة كبيرة في سرطان الأمعاء الغليظة، والبروستاتا، وسرطان الثدي، والبنكرياس، وعنق الرحم والمرارة وزيادة في معدل الوفيات[1].

أما بالنسبة إلى صفات شحم الخنزير فهو نسيج أبيض اللون زيتي القوام، ناعم الملمس، يميل إلى الصفرة عند الخنازير الصغيرة التي تتغذى على الذرة الصفراء أو زيت كبد الحوت، وقوامه يختلف من الطري إلى القاسي حسب الغذاء أو السلالة، ويحوي الدهن الجامد منه على ٦٢٪ من الدهن الطري، ويسمى "لارد"، "شورتنغ "، ونحو ذلك[2].

(١) ينظر: مجلة الصحة العربية، من مقال: الخنزير موطن السرطانات، المرجع السابق، ص(٢١) .

(٢) ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / للأشقر، ص (١٢١)، الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم / لجواد، ص (٦٠) المواد المحرمة والنجسة، د . جواد ص (٦٣)، المواد المحرمة والنجسة/ د. أحمد الجندي ص (١٦).

حكم الأطعمة المشتملة على شحم الخنزير:

اتفق الفقهاء على نجاسة أجزاء الخنزير بما فيها شحمه، كما اتفقوا على حرمة تناوله في حال الاختيار[١].

ووفقاً لما أجمع عليه الفقهاء من ذلك، فلا يجوز تناول الأغذية التي يستخدم فيها شحم الخنزير، أو استخدام شحمه والزيوت المحتوية على شحمه في إعداد الأطعمة ؛ لاشتمالها على نجس أجمع الفقهاء على حرمة تناوله في هذه الحالة، وعدم جواز أكله مفرداً أو مخلوطاً بغيره أو مذاباً فيه، وعدم جواز أكل ما طبخ أو قلي به من الأغذية الطيبة الأصل .

ويترتب عليه مسألة (استحالة شحم الخنزير) وأثرها في حكم الأغذية المشتملة عليه، وعلى القول بطهارة المواد النجسة فلا يستحيل شحم الخنزير فيما يضاف إليه من الأطعمة، لإمكان التعرف على محتواه، ولا يتحول هذا الشحم إلى طعام، وإنما هو جزء مخلوط بالمادة التي صنع منها هذا الطعام، إذ لا يمكن القول بأن هذا الشحم قد تحول إلى بسكويت أو شيكولاتة أو (آيس كريم) أو نحوها؛ لإمكان الوقوف على حقيقته ضمن هذه الأغذية، بالفحوص المعملية المختلفة، وهذا ما توصلت إليه د . ليلى عبدالفتاح[٢]، في بحثها عن "كيفية كشف وتقدير دهن الخنزير في الدهون الحيوانية الأخرى" فتقول: «لقد أمكن الكشف عن دهن الخنزير في وجود الدهون الحيوانية والنباتية، والزيوت المهدرجة الأخرى، وتعتمد الطريقة على أساس أن دهن الخنزير يتميز بتركيب جلسريدي فريد،

---

(١) ينظر: فتح القدير: (١/ ٦٤) منح الجليل: (١/ ٦٠)، الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي: (٢/ ٢٢٢)، المجموع: (٩/ ٥)، مغني المحتاج: (٤/ ٢٩)، الكافي في فقه الإمام أحمد: (١/ ٤٨٩)، نيل المآرب: (٢/ ٣٩٦) .

(٢) الأستاذة بقسم الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة، جامعة القاهرة .

يختلف عن بقية الدهون الحيوانية والنباتية، فهو يحتوي على أحماض دهنية مشبعة في الموقع بين الجلسيريدات، بينما تحتوي الدهون الأخرى على أحماض دهنية غير مشبعة، وبتحليل الأحماض الدهنية المرتبطة كماً ونوعاً، وكذلك تحليل ثلاثي الجلسريدات، أمكن حساب بعض النسب التي تكشف دهن الخنزير في حدود ٢٪ أو أكثر، وقد ابتكرت – هذه الباحثة- طريقة يعول عليها في مصر والعالم في الكشف عن دهن الخنزير»[١].

ومن ثم فإن هذه الأطعمة المحتوية على شحم الخنزير تحتوي على نجس العين، وإن استعملت النار في إنضاجها، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناولها لوجود كثير من الأطعمة المباحة التي لا تحتوي على مثل هذا الشحم، والتي تقوم مقامها في الغذاء، ولا يترتب على القول بحرمة تناول هذه الأطعمة وقوع المسلمين في حرج وضيق .

وقد صدرت عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت، التوصية التالية: «المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها، دون استحالة عينه، مثل بعض الأجبان، وبعض أنواع الزيت والدهن والسمن والزبد، وبعض أنواع البسكويت، والشكولاتة، والآيس كريم، هي محرمة ولا يحل أكلها مطلقاً، اعتباراً لإجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير وعدم حل أكله، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد»[٢].

وبعد بيان حكم الأطعمة المشتملة على شحم الخنزير، نذكر بعض مسميات دهن الخنزير في الأطعمة، حيث تحتوي بعض الأطعمة ضمن محتوياتها على بعض التعابير الأجنبية، والتي يجب الابتعاد عنها والاحتياط في ذلك، وأهمها:

---

(١) ينظر: "دراسة تحليلية لبعض المنتجات الغذائية والصيدلية" / د . ليلى عبدالفتاح، ص(٧٤).

(٢) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت – عام ١٩٩٥م، ص (٢٢).

- لارد (**Lard**):

وهو دهن خنزير يباع كما تباع السمنة، ويوضع في الخبز، والمعجنات والبسكويت (والبيتي فور) والحلويات، كما يوضح في اللحوم والمعلبات .

- شورتينغ: هو دهن حيواني أو مزيج من دهن حيواني ونباتي ويدخل في صناعة الخبز (Beard)[(١)].

فإذا استعملت هذه الدهون المحرمة في بعض الأغذية المأكولة كبعض الحلويات والبسكويت، وغير ذلك من المأكولات المخلوط معها دهن الخنزير، وهذا يوجد في الكثير من المستورد من الخارج – فهو محرم ولا يجوز تناوله[(٢)].

ويمكن معرفة ذلك إما بالمختبرات أو من خلال ما يكتب عليها من بيان المركبات التي تحتوي على هذه الأغذية، إذ تفرض الأنظمة في البلاد التي توجد فيها مصانع هذه الأغذية أن تكتب أسماء المحتويات على العلبة من الخارج، فإذا تبين وجود دهن خنزير وجب على المسلم الامتناع التام عن تناول ما في العلبة.

ومع هذا فقد يوجد دهن الخنزير في كثير من المعلبات المصنوعة في البلاد الأجنبية دون أن يكتب ذلك ظاهراً بوضوح مع المحتويات المكتوبة خارج العلبة، ذلك أن كثيراً من الشركات تكتفي بذكر عبارة (دهن حيواني) دون الإشارة إلى نوع الحيوان، وبما أن الخنزير هو أكثر الحيوانات شيوعاً في البلاد الغربية، لذلك فإن الغالب عندما تذكر هذه العبارة أن يكون الدهن الحيواني دهن خنزير، أو أن فيه شيء من دهن الخنزير، وقد لا يوجد فيه شيء

---

(١) احترس من المحرمات في الأطعمة، مقالة للدكتور / حسين صقر / مجلة الفكر الإسلامي – العدد ١١، السنة ٨ – ذو الحجة ١٣٩٩هـ، ص (١٢) .

(٢) ينظر: مجلة الأمان – ع ٢٧٥، ٢٨/٨/ ١٤٠٠هـ - ص (٢٦) وما بعدها .

من ذلك، وهنا يحصل الاشتباه، فالأولى تركه خشية من وجود أدهان الخنزير، خاصة وأنها متوفرة بكثرة في مثل تلك البلاد المصنعة لذلك ؛ إلا إذا حُلِّلت هذه الأنواع ولم يوجد فيها شيء من الأدهان المحرمة فهي حلال .

يقول الدكتور / أحمد حسين صقر: « إذا أردنا أن نسرد المأكولات والمشروبات الممزوجة بالخنزير، فلا مجال لذكرها هنا، ولكن يمكننا أن نوضح أن في السوق الأمريكية والكندية الكثير من المحرمات، كما لديهم الأغذية الخالية من هذه المحرمات، وأهم الأنواع التي يدخلها محرمات هي: الخبز والكعك والحنطة والحبوب المستعملة لطعام الإفطار "الكورن فليكس"، والشوكلاتة، والكراميل، والمارس، وكثير من أنواع الحلوى الأجنبية، وكثير من الأطعمة ومستحضراتها، فإن فيها الكثير الذي يجب على المسلم الاحتراس عنه ...»[1] .

ويمكن ذكر بعض الأصناف الغذائية الأمريكية المحتوية على المحرمات من دهون وشحوم الخنزير فيما يأتي:

١ - شركة نابسكو تستعمل دهون حيوانية - نباتية في تحضير الكعك والخبز والبسكويت والدهون الحيوانية هي من الخنزير .

٢ - الكوكيز والبيتي فور المستوردة ومشتقاتها فيها مواد دهنية حيوانية وخنزيرية .

٣- بعض الخبز الأفرنجي والإيطالي يمزج بدهن الخنزير .

٤ - المواد اللبنية المستوردة وأهمها اللبن الرائب والكريمة الحامضية فيها مواد مشتقة من الخنزير[2] .

---

(١) ينظر: مجلة الرسالة الإسلامية، ع ٤، ١٤٠٠هـ - ص (٢٩) .

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (٣٠).

وبعد بيان حكم دهن الخنزير والأطعمة المشتملة على دهن الخنزير، نبين الحكم الشرعي في استعمال شحوم الميتة في الأطعمة، ثم الحكم الشرعي في الدهون المختلطة.

حكم استخدام شحم الميتة في الأطعمة:

تقدم بحث المسألة في مبحث الهدرجة، فيرجع إليه[1].

ثالثاً: حكم الدهون المختلطة:

والذي يتناوله البحث هو الدهون المصنوعة من الخليط الحيواني الناتج عن خلط دهن حيوان مباح مع دهن حيوان محرم، مثل خليط شحم البقر مع شحم الخنزير، أو خلط زيت نباتي مباح بدهن حيوان محرم كالخنزير، وقبل ذكر الحكم الشرعي في مثل تلك الدهون المختلطة، نبين حقيقة تلك الدهون.

حقيقة الدهون المختلطة:

إن خلط دهن الحيوان المباح الأكل بدهن الخنزير، يؤدي إلى تداخل أجزاء مادة في أجزاء مادة أخرى ؛ فيتكون من ذلك مخلوط أو مزيج أو مستحلب أو محلول صلب أو رخو أو سائل، ويظل كل مكون من مكونات الخليط محتفظاً بصفاته وآثاره الطبيعية والكيائية، وكل مادة من مواد الخلط تمر داخل جسم الإنسان بعمليات "التمثيل الغذائي" كما لو كانت غير مختلطة بغيرها .

أما الصفات الطبيعية المشتركة التي تطرأ على الخليط، من لون أو طعم أو رائحة أو قوام، فهي صفات عارضة بالنسبة لكل مكون من مكونات الخليط تكون له صفات طبيعية قوية، تغلب على الصفة المشابهة لباقي المكونات، بحيث تصبح محصلة الصفة للخليط هي هذه الصفة القوية، حتى ولو كانت بأقل كمية.

---

(١) ينظر: ص (١٨٥) من هذا الكتاب .

فشحم الخنزير إذا خلِط بتوابل ذات لون أحمر، أصبح لون الخليط أحمر، وإذا خُلِط بمادة ذات نكهة تغيرت رائحة الشحم وطعمه، وإذا عجن مع الدقيق اختفى تماماً، ولكن هل يقال: إن خصائص هذا الشحم قد ذابت بالخلط، يجيب علماء الكيمياء بالنفي، إذ لا يعتبر الخلط مزيلاً للخصائص[1]، حيث يقول د . أحمد خواجي و د. أبوالوفا عبدالآخر: «بأن هذا الخلط لا يترتب عليه زوال خصائص المواد المخلوطة وذوبانها، وإنما تظل مكونات الخليط باقية على حقيقتها، مهما تغيرت صفاتها الطبيعية، ويمكن فصل هذه المكونات بعضها عن بعض، كما أن آثارها كمطعوم أو مشروب داخل جسم الإنسان تظل كما هي»[2].

وبناءً عليه فإن هذه الأطعمة تحتوي على نجس العين، وإن استعملت النار في إنضاجها، ولا تتوافر حال الضرورة في حق من يتناولها ؛ لوجود الكثير من الأطعمة المباحة التي لا تحتوي على هذا الشحم، تقوم مقامها في الغذاء، ولا يترتب على القول بحرمة تناول هذه الأطعمة وقوع المسلمين في حرج وضيق .

وقد صدرت عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، التوصية التالية: «المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها، دون استحالة عينيه، مثل بعض الأجبان، وبعض أنواع الزيت والدهن والسمن والزبد، وبعض أنواع

---

(١) ينظر: الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء / مبحث إعلامي د . أبوالوفاء عبدالآخر، ص (٢٥) إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة بالمحرمات والنجاسات / د . يحيى خواجي / (٦٠٥)، مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية، د . محمد عبدالسلام : (٢-٤)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د . محمد الهواري / (٨-١٠) .

(٢) إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة بالمحرمات والنجاسات: (٥-٦) .

البسكويت، والشكولاتة، والآيس كريم، هي محرمة ولا يحل أكلها مطلقاً، اعتباراً لإجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير وعدم حل أكله»[١].

من خلال ما سبق فإن الأدهان في الأغذية نوعان:

(أ) دهون معلومة المصدر، وقد تقدم ذكرها.

(ب) دهون مجهولة المصدر، أو ما يعرف (بالدهون المستوردة) فإما أن تكون من شحوم الحيوانات الحلال أكلها المذكاة ذكاة شرعية، مثل شحوم الغنم والبقر ونحوها، وإما أن تكون من شحوم الحيوانات المباحة ولكنها لم تذك ذكاة شرعية وإما أن تكون من شحوم الخنزير، والحكم فيها كالحكم على اللحوم المستوردة، فيرجع إليها[٢].

المسألة الثانية: الأطعمة الحيوانية المشتملة على الإنفحة:

إن من أهم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الإنفحة " الجبن " وهو نوع من أنواع اللبن، وهو شديد القدم في التاريخ، عرفه الإنسان منذُ أن عرف الحياة وعرفه المسلمون، وكان ولا يزال معروفاً عند العرب إلى الآن، فقد كان يجلب من بلاد أهل الكتاب، ويتناوله المسلمون وغيرهم، ولقد اعتاد الكثيرون منا اليوم على تناول الجبن؛ نظراً للفوائد التي يحققها الجبن، والتي هي أكثر من أن تحصى، والمميزات التي يمتاز بها تحله مكان الصدارة بين الأغذية الشائعة.

فالجبن يحتوي على أكثر عناصر الحليب الذي يصنع منه - بل إن الماء الذي يفقده الحليب عند تحويله إلى جبن، يجعل مادتي شبه الزلالية (البروتيد، اللبيد) أكثر تركيزاً في الجبن الذي لا يفقد من خصائص الحليب سوى أشباه السكاكر أو "اللاكتوز".

---

(١) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بطولة الكويت - ٢٢-٢٤/ ٥/ ١٩٩٥م، ص (١٢).

(٢) تقدم بحث اللحوم المستوردة، ينظر ص (٥٧٣) من هذا الكتاب.

كما يمتاز الجبن، باحتوائه على كائنات حية وفطور متناهية في الضآلة تنمو داخله، وتتفاعل تفاعلاً حيوياً يتحول بعده " الجبنين " إلى عناصر جديدة تزيد من القيمة الغذائية للجبن، كما أنه يعتبر غذاءً هاضماً إذا أخذ بعد الطعام، لأنه يمتص الحوامض الزائدة في المعدة، ويساعدها على الهضم، أما إذا أخذ قبل الطعام؛ فإنه يعرقل عملية الهضم بسبب تلك الخاصية نفسها، ولذلك فمن المستحسن عدم تناول الجبن إلا بعد الطعام(١).

ويحتوي الجبن على نسبة من المواد "الآزوتية " تتراوح بين ٢٠-٣٠٪، مما يمنحه صفات تجعله يماثل اللحم أو السمك في فوائدها أو يفوقها، حيث إن مائة غرام جبن تعادل ٣٠٠ غرام من اللحم، أو ٣٥٠ غرام من السمك.

وهكذا نجد أن الجبن يقدم للجسم كميات وافرة من المواد شبه الزلالية أعظم وأكثر مما تقدمه اللحوم، لذلك فالجبن غذاء للنمو والصحة(٢).

ويصنع الجبن من اللبن، حيث إن اللبن إذا ترك هكذا.. فإنه يصعد الزبد على سطحه على هيئة قشدة، وأن ما يبقى من اللبن يكون لبناً حامضاً، وهذا اللبن الحامض يحتوي العناصر الأكثر تغذية من اللبن، وهو الجزء الحاوي للآزوت، المسمى "كازيين "(٣).

ولأجل الحصول على جبن (قليل الدسم)، أو مركب من "الكازيين" فقط، يترك الزبد ليعلو إلى سطح اللبن، ثم يرفع ويترك اللبن يحمض، بعد أن يضاف إليه قليل من الإنفحة، ثم يوضح اللبن المتجمد على منخل للتخلص من الماء ثم يملح ويحفظ.

---

(١) ينظر: الغذاء لا الدواء/ د. صبري القباني، ص (٤٤٦)، الأغذية الشعبية/ حسن عبدالسلام، ص(٨٨)

(٢) ينظر: أساسيات صناعة الألبان، د / جمال الدين عبدالتواب، د. عبدالمجيد مصطفى، ص(٣٧٤).

(٣) ينظر: الحليب ومشتقاته / للجلاصي، ص (٨٧)، دائرة معارف القرن العشرين / محمد فريد: (٣/ ٦٣)، الأغذية الشعبية / حسن عبدالسلام، ص (٨٨).

وللحصول على جبنة دسمة يعمل مثل ما تقدم، ولكن يضاف إليه "الإنفحة" قبل أن يصعد الزبد على أعلى فيتجمد، ويتحد مع "الكازيين" ثم يتم الحصول على الجبن الدسم[١].

ونبين فيما يأتي حقيقة الإنفحة ومصدرها.

الفرع الأول: حقيقة الإنفحة:

في اللغة:

الإنفحة: بكسر الهمزة، وسكون النون وفتح الفاء وتثقيل الحاء، وقيل بتخفيفها والأول "أرجح"[٢].

ويقال "مِنْفحة" بميم مكسورة، فهما لغتان، والجمع إنافح ومنافح[٣].

وقال الجوهري: «الإنفحة هي الكرش»[٤].

وقال النووي: «لا تكون الإنفحة إلا لذي كرش ولا يسمى إنفحة، إلا وهو رضيع، فإذا أرعى قيل: استكرش، أي صارت إنفحته كرشاً»[٥].

وقال الفيروز آبادي: «الإنفحة شيء أصفر يستخرج من معدة السخلة، قبل أن ترضع من أمها بعد الولادة، يعصر في صوفة مبتلة فيغلظ كالجبن»[٦][٧].

---

(١) ينظر: الأطعمة المستوردة، د. الشريف، ص (١٢٢).

(٢) لسان العرب: (٢/ ٦٢٤)، المصباح المنير: (٢/ ٧٥٤).

(٣) اللسان: (٢/ ٦٢٥)، المعجم: (٢/ ٩٣٨).

(٤) الصحاح، ص (٥٤).

(٥) تهذيب الأسماء واللغات: (١/ ٩٧).

(٦) القاموس المحيط: (١/ ٢٦٢).

(٧) وجاء في المعجم الوسيط: الإنفحة جزء من معدة صغار العجول والجراء ونحوها، وهي مادة خاصة تستخرج من الجزء الباطني من معدة الرضيع من العجول، بها خميرة تجبن اللبن، والجمع إنافح، ينظر: المعجم: (٢/ ٩٣٨).

وهذا التعريف للإنفحة هو نص التعريف الذي أورده ابن عابدين وغيره من الفقهاء، فيكون هو التعريف الفقهي للإنفحة[١].

وقد نقل ابن الصلاح ما يوافقه، فقال: «الإنفحة ما يؤخذ من الجدي قبل أن يطعم غير اللبن، فإن طعم غير اللبن، قيل: مجبنة»[٢].

وفي الاصطلاح العلمي:

تسمى الإنفحة "بالروبة".

وهي عبارة عن أنزيمات[٣]، تستخرج من معدة الحيوانات الصغيرة المجترة، بعد ذبحها قبل الفطام، حيث يوضع جزء قليل منها في اللبن، فينعقد ويتكاثف ويصبح جبناً[٤].

وفيها يقول الدكتور / محمد الهواري: «معظم الأجبان في الدساتير الغذائية الأوربية تستخدم الإنفحة المستخرجة من معدة البقر في الغالب أو الخمائر الأخرى المخثرة المناسبة، ولا تحدد نوع هذه الخمائر ولا مصدرها وبالتالي يمكن أن تضم خميرة الببسين الخنزيرية.. ولا يستطيع المسلم الحصول على المعلومات المتعلقة بمصدر الخميرة بسهولة، وقد يتوقف عن تناول الأجبان تورعاً»[٥].

---

(١) البحر الرائق: (١/ ١١٢) حاشية سعدي جلبي: (١/ ٢٦)، البدائع: (٥/ ٤٣)، شرح الخرشي: (١/ ٨٥)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٧)، مغني المحتاج: (١/ ٨٠)، المغني مع الشرح: (١١/ ٨٩)، موسوعة الفقه الإسلامي: (١٤/ ٣٢٤).

(٢) ينظر: التهذيب: (٢/ ٢٦٤).

(٣) جمع أنزيم، وهي مواد بروتينية، لها وظائف متعددة في خلايا الإنسان، ينظر: تركيب الخلية، ص(٤).

(٤) مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، للهواري، ص(٥١٤).

(٥) الطعام والشراب بين الحلال والحرام: (١٠ – ١١).

مصادر الإنفحة:

سبق بيان أن الإنفحة عبارة عن خلاصة من الإنزيمات المجبنة، وتعرض هذه الخلاصة في الأسواق إما على صورة سائلة أو مجففة على هيئة أقراص أو مسحوق، وقد جرت العادة في بلاد المسلمين، على استيراد الإنفحة من الخارج إلا أنه أجريت التجارب في مصر عام ١٩٦١، ١٩٦٢م لإنتاجها محلياً وفعلاً تمت العملية بنجاح[١].

وتوجد الإنزيمات المجبنة للبن في بعض أجزاء الجهاز الهضمي للحيوانات المجترة، إلا أن تركيزها يزيد في المعدة ولذلك جرت العادة على تحضير مستخلص المنفحة من بعض تلك الحيوانات كالعجول والأغنام والماعز والخنازير، ومن المعلوم أن الإنفحة، هي المعدة الرابعة للحيوانات المجترة، والمعدة الأساسية للحيوانات الرضيعة التي تتغذى على اللبن، ففي هذه الفترة من عمر الحيوان يكون حجم المعدة كبيراً، وكلما كبر الحيوان وقلت تغذيته على اللبن، زادت نسبة "البيسين" في الإنفحة، وانخفضت نسبة أنزيم " الرنين "، ولذا يحسن استئصال الإنافح الناتجة عن عجول رضيعة لاستخلاص ذلك الإنزيم، الذي يفوق في صفاته باقي الإنزيمات الأخرى المجبنة للبن سواء نباتية أو حيوانية[٢].

وبعد بيان حقيقة الإنفحة ومصادرها، ننتقل لبيان الحكم الشرعي في الإنفحة، وهل هي طاهرة أم نجسة ثم نبين الحكم الشرعي في استعمال الإنفحة في الأطعمة.

الفرع الثاني: حكم الأطعمة الحيوانية المشتملة على الإنفحة:

من الأطعمة الحيوانية المشتملة على الإنفحة " الجبن " فهو كما يحضر من إنفحة حيوان مأكول اللحم، يحضر من إنفحة حيوان غير مأكول، كما يحضر من إنفحة الخنزير، أو الخمائر المستخرجة من بعض الجراثيم والفطريات، وفي هذا الصدد يقول د. محمد

---

(١) ينظر: أساسيات صناعة الألبان، ص (٣٥٢).

(٢) المصدر السابق، ص (٣٥٣).

الهواري: «معظم الأجبان في الدساتير الغذائية الأوربية، تستخدم الإنفحة أو الخمائر المخثرة المناسبة، ومن المعلوم أن الإنفحة في أوروبا تستخرج عادة من معدة البقر، بيد أن التعبير المذكور في الدساتير الغذائية، الذي يسمح باستعمال الخمائر الأخرى المخثرة المناسبة، لا يحدد نوع هذه الخمائر ولا مصدرها، وبالتالي يمكن أن تضم خميرة الببسين المستخرجة من معدة الخنزير، ولهذا فإن الصناعة الغذائية مخيرة باستعمال أي من الخمائر المختلفة في تخثير الجبن، والتي قد تشمل خميرة الإنفحة البقرية، أو إنفحة المجترات الأخرى، أو خميرة الببسين الخنازيرية، أو الخمائر المستخرجة من بعض الجراثيم أو الفطريات، ولا يستطيع المسلم أن يحصل على المعلومات المتعلقة بمصدر الخميرة بسهولة، وقد يتوقف عن تناول الأجبان تورعاً»[1].

ولمعرفة الحكم الشرعي للإنفحة، نحرر محل النزاع في المسألة:

تحرير محل النزاع:

أولاً: أن الإنفحة إذا أخذت من حيوان مأكول اللحم بعد تذكيته شرعاً فإنها تكون طاهرة عند جمهور الفقهاء من الحنفية[2]، والمالكية[3]، والحنابلة[4]، والظاهرية[5]، وخص الشافعية طهارتها بأن لا يطعم الحيوان غير اللبن[6].

---

(١) الطعام والشراب بين الحلال والحرام / (١٠-١١).

(٢) ينظر: رد المحتار: (١/ ١٣٨)، بدائع الصنائع: (٥/ ٤٣)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٢٩٨).

(٣)ينظر: شرح الخرشي: (١/ ٨٥)، تفسير القرطبي: (٢/ ٢٢٠).

(٤) ينظر: المغني: (١/ ٧٤)، الفتاوى: (٢١/ ١٠٣).

(٥) ينظر: المحلى: (١/ ١٥٣).

(٦) فإن طعم غير اللبن فهي نجسة، ينظر: المجموع: (٩/ ٥٩)، مغني المحتاج: (١/ ٨٠)، نهاية المحتاج: (١/ ١٧٦).

ثانياً: إذا أخذت الإنفحة من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير، فلا خلاف في نجاستها؛ لاتفاق الفقهاء على أن الخنزير نجس وجميع أجزائه نجسة[١].

ثالثاً: إذا أخذت الإنفحة من الميتة، أو من حيوان مذكى ذكاة غير شرعية، فإن العلماء اختلفوا في حكمها على قولين:

القول الأول: إن إنفحة الميتة والمذكى ذكاة غير شرعية طاهرة، وهو قول أبي حنيفة في الإنفحة الصلبة والمائعة، ورجحه الحصكفي[٢]، وهو رواية عن أحمد، رجحها شيخ الإسلام[٣]، وهو قول داود الظاهري[٤].

القول الثاني: إن إنفحة الميتة والمذكى ذكاة غير شرعية نجسة، وهو قول الصاحبين من الحنفية في الإنفحة المائعة[٥]، وإليه ذهب المالكية[٦]، وهو مذهب الشافعية[٧]، وإليه ذهب الحنابلة في الأرجح من المذهب[٨].

---

(١) ينظر: العناية وفتح القدير: (١/ ٦٤)، رد المحتار: (١/ ١٣٦)، كفاية الطالب: (٤/ ١٢٩)، شرح منح الجليل: (١/ ٦٠٠)، المجموع: (١/ ٢١٥)، مغني المحتاج: (١/ ٧٨)، زاد المحتاج: (١/ ٨٣)، المغني: (١/ ٦٦)، الكافي: (١/ ١٤)، المحلى: (١/ ١٥٣).

(٢) ينظر: الدر المختار: (١/ ٢٠٦)، فتح القدير: (١/ ٨٥)، بدائع الصنائع: (٥/ ٤٣).

(٣) ينظر: المغني: (١/ ٧٤)،/ الفتاوى: (٢١/ ١٠٣).

(٤) ينظر: المحلى: (٧/ ٣٦٨).

(٥) ينظر: رد المحتار: (١/ ٢٣٨)، تبيين الحقائق: (١/ ٢٦)، المبسوط (٢٤/ ٢٧).

(٦) ينظر: شرح الخرشي: (١/ ١٥٨)، الشرح الصغير: (١/ ٥٠).

(٧) ينظر: المجموع: (٢/ ٥٢٦)، مغني المحتاج: (١/ ٨٠)، الإقناع: (١/ ٩٢)، نهاية المحتاج: (١/ ١٧٦).

(٨) ينظر: المغني: (١/ ٧٤)، الفتاوى: (٢١/ ٦١)، المبدع: (١/ ٧٥)، كشاف القناع: (١/ ٥٦).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن إنفحة الميتة والمذكى ذكاة غير شرعية طاهرة، بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى عن ابن عباس رضي الله عنهما أنه قال: أتى النبي ﷺ في غزوة الطائف بجبنة، فجعلوا يقرعونها بالعصا، فقال: **(أين يصنع هذا؟)**، فقالوا: بأرض فارس، فقال عليه الصلاة والسلام: **(اذكروا اسم الله عليه وكلوا)**[(١)].

وجه الدلالة من الحديث: أن النبي عليه الصلاة والسلام أباح الأكل من الجبن المصنوع بإنفحة ذبائح المجوس، ومن المعلوم أنها ميتة، فثبت بذلك أن إنفحة الميتة طاهرة[(٢)].

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بأن هذا الحديث لم يروه أحد من أصحاب الكتب الصحاح التي بمثلها تقوم الحجة، مثل: البخاري ومسلم وابن ماجه والترمذي، فعلى هذه الكتب الستة معول الفقهاء في الاحتجاج لهم وعليهم، وهي خالية منه، وإنما يرويه

---

(١) أخرجه البيهقي - كتاب الضحايا - باب أكل الجبن: (١٠/ ٦)، وأخرجه أحمد في المسند: (١/ ٢٣٤) عن طريق وكيع عن إسرائيل عن جابر عن عكرمة عن إبن عباس، وأخرجه ابن أبي شيبة في مصنفه: (٥/ ١٣١)، والهيثمي في مجمع الزوائد: (٥/ ٤٣)، قال الهيثمي: «رواه أحمد والبزار والطبراني، وفيه جابر الجعفي ضعيف، وبقية الرجال رجال الصحيح»، ينظر: مجمع الزوائد: (٥/ ٢٤٢) ولم أقف على هذا الحديث، في أي من الكتب الستة، وفي مسند أحمد أيضاً صيغة قريبة مما في النص بإسناد إلى ابن عباس، قال: أتى النبي ﷺ بجبنة في غزاة، فقال: **(أين صنعت هذه؟)** فقالوا بفارس، ونحن نرى أن فيها ميتة، فقال: **(اطعنوا فيها بالسكين، واذكروا اسم الله وكلوا)** مسند أحمد: (١/ ٣٤٥)، برقم: (٢٠٨٠).

(٢) ينظر أحكام القرآن / للجصاص (١/ ١٢٠).

أصحاب المغازي والله أعلم بصحته، وقيل إن في إسناده جابر الجعفي، ضعفه أهل الحديث، فالحديث ضعيف[1].

الدليل الثاني: ما جاء عن الشعبي عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: (**أتى النبي ﷺ بجبنة في تبوك، فدعا بسكين فسمى وقطع**)[2].

وجه الدلالة من الحديث: قال الخطابي: «إنما جاء به داود من أجل أن الجبن، كان يعمله قوم من الكفار لا تحل ذكاتهم، وكانوا يعقدونه بالإنافح، وكان من المسلمين من يشاركهم في صناعة الجبن، فأباحه النبي ﷺ على ظاهر الحال، ولم يمتنع من أكله من أجل مشاركة الكفار المسلمين فيه»[3].

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث: بأن هذا الحديث منقطع، فالشعبي لم يسمع من ابن عمر، فالحديث ضعيف[4].

الدليل الثالث: حديث ميمونة – زوج النبي ﷺ قالت: سألت النبي عليه الصلاة والسلام عن الجبن، فقال: (**ضعي السكين، واذكري اسم الله عليه وكلي**)[5].

---

(١) ينظر: مجمع الزوائد: (٥/ ٢٤٣).

(٢) سنن أبي داود – كتاب الأطعمة – باب في أكل الجبن -: (٣/ ٣٥٩)، قال أبوحاتم الرازي: «الشعبي لم يسمع عن ابن عمر، وذكر غير واحد أنه سمع عن ابن عمر»، وأخرج البخاري ومسلم في صحيحهما حديث الشعبي عن ابن عمر، وفي إسناده إبراهيم بن عيينة، قال الرازي: «شيخ يأتي بمناكير»، وسُئل أبوداود عن إبراهيم بن عيينة، فقال: «صالح»، وحديثه قريب من قريب، ينظر: السنن: (٣/ ٣٥٩).

(٣) معالم السنن: (١/ ٩٧) مختصر سنن أبي داود / للمنذري: (٥/ ٣٢٨).

(٤) ينظر: مختصر السنن / للمنذري: (٥/ ٣٢٩).

(٥) رواه الطبراني في الأوسط، وفيه أحمد بن الفرج الحجازي، ضعفه محمد بن عوف وابن عدي ووثقه ابن أبي حاتم، وبقية رجاله ثقات، ينظر: مجمع الزوائد: (٥/ ٤٣).

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ أباح في هذا الحديث الأكل من الجبن، ولم يفصل بين ما صنع بإنفحة ميتة أو غيرها[١].

نوقش الاستدلال بهاذ الحديث: بأن هذا الحديث ضعيف والاستدلال به فيه نظر.

الدليل الرابع: استدلوا ببعض الآثار التي وردت عن الصحابة، ومن ذلك: ما روي أن أصحاب النبي ﷺ الذين قدموا العراق مع خالد بن الوليد: (كسروا جيشاً من أهل فارس بعد أن نصبوا الموائد، ووضعوا طعامهم ليأكلوا، فلما فرغ المسلمون منهم، جلسوا فأكلوا ذلك الطعام)[٢].

وجه الدلالة: قال ابن قدامة: «والظاهر أن هذا الطعام – كان لحماً، فلو حكم – الصحابة – بنجاسة ما ذبح ببلد هؤلاء الكفار – لما أكلوا من لحمهم شيئاً، فإذا حكموا بحل اللحم، فالجبن أولى»[٣].

نوقش من وجهين:

١ – أن هذا المنقول عن الصحابة في صحته نظر، ولو سلم بصحته، فقد كان بينهم نصارى يذبحون لهم، فلا يتحقق القول بالنجاسة[٤].

٢ – أنه ليس من الضروري، أن يعقد الجبن بالإنفحة المستخرجة من معدة الحيوان؛ بل كان يعقد بواسطة بعض النباتات[٥].

---

(١) ينظر: أحكام القرآن / للجصاص (١/ ١١٩).

(٢) ينظر: المغني / لابن قدامة: (١/ ٧٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، قواعد الأحكام في مصالح الأنام: (٢/ ١٦٣)، أسهل المدارك: (١/ ٥٤).

(٤) ينظر: المبدع: (١/ ٧٥).

(٥) ينظر: إدرار الشروق / لابن الشاط: (٢/ ١٢١).

الدليل الخامس: ما روي عن عدد من الصحابة رضي الله عنهم بإباحة أكل الجبن، مع أنه يعمل بالإنفحة، وروي ذلك عن عمر بن الخطاب وعلي بن أبي طالب، وعبدالله بن مسعود وأنس بن مالك وعائشة وأم سلمة – رضي الله عنهم أجمعين ، بل أكله بعضهم من غير سؤال عن ما انعقد به من إنفحة، وقد كان مجلوباً لهم من أرض العجم، ومعلوم أن ذبائح العجم وهم مجوس ميتة، فدل على طهارته[1].

نوقش: أن أكل الصحابة للجبن كان في أول الإسلام، ولا يمكن أن ينقل أن الصحابة أكلت الجبن المحمول من أرض العجم، بل الجبن ليس من طعام العرب، ولكن لما انتشر المسلمون في أرض العجم بالفتوح، صارت الذبائح لهم، فمن أين لنا أن النبي ﷺ أكل جبناً، فضلاً عن أن يكون محمولاً من أرض العجم ومعمولاً من إنفحة ذبائحهم.

وأما القول بأن الصحابة أكلوا جبن المجوس: فالجواب عليه بأن المجوس قيل أنهم ما كانوا يتولون الذبح بأنفسهم، وإنما كان جزاروهم اليهود والنصارى، ولو لم ينقل ذلك عنهم، لكان الاحتمال موجوداً، فهي خارجة عن محل النزاع، فالنزاع في إنفحة الميتة، وذبائح اليهود والنصارى ليست ميتة[2].

الدليل السادس: قياس الإنفحة على اللبن، فكما أنه لو ماتت شاة وخرج من ضرعها لبن يشرب، كذلك الإنفحة[3].

واستدلوا للأصل بقول الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي ٱلْأَنْعَٰمِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِى بُطُونِهِۦ مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّٰرِبِينَ﴾[4].

---

(١) السنن الكبرى / للبيهقي: (١٠/ ٦)، سنن أبي داود للمنذري: (٥/ ٣٢٨).

(٢) ينظر: الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي: (٢/ ٢٢٠).

(٣) ينظر: المغني لابن قدامة: (١/ ٧٤).

(٤) سورة النحل، الآية (٦٦).

ودلالة الآية على طهارة اللبن من وجوه:

الأول: أنها عامة في سائر الألبان، فتشمل لبن الحية والميتة، فاقتضى أن اللبن لا يموت ولا يحرمه موت الشاة.

الثاني: أن الله عز وجل، وصف اللبن بكونه خالصاً، فيقتضي أن لا يشوبه شيء من النجاسة فهو طاهر، مع خروجه من بين فرث ودم وهما نجسان.

الثالث: أنه سبحانه وصفه، بكونه سائغاً للشاربين، والحرام لا يسوغ للمسلم.

الرابع: أنه سبحانه منّ علينا بذلك، وإذ الآية خرجت مخرج المنة، والمنة بالحلال لا بالحرام[1].

قال الجصاص رحمه الله: «للبن لا يجوز أن يلحقه حكم الموت، لأنه لا حياة فيه، ويدل عليه أنه يؤخذ منها وهي حية فيؤكل، فلو كان مما يلحقه حكم الموت لم يحل إلا بذكاة الأصل كسائر أعضاء الشاة»[2].

وقال ابن عابدين رحمه الله: «نجاسة المحل لا تؤثر في حال الحياة؛ إذ اللبن الخارج بين فرث ودم طاهر، كذلك بعد الموت»[3].

نوقش من وجهين:

١ - عدم التسليم بأن اللبن لا تحله الحياة، حيث إن ضرع الميتة جزء متصل بالحيوان اتصال خلقة فتحله الحياة، فوجب أن يساوي الأصل في النجاسة بالموت كسائر الأعضاء[4].

---

(١) أحكام القرآن: (١/ ١١٩).

(٢) المرجع السابق: (١/ ١٢٠).

(٣) رد المحتار: (١/ ١٣٨).

(٤) ينظر: رد المحتار: (١/ ١٣٨)، المغني: (١/ ٧٤).

٢- مع التسليم بأن اللبن لا تحله الحياة، ولكن قياس الإنفحة عليه قياس مع الفارق؛ لأن الإنفحة كرش الحيوان بما حواه من اللبن، والكرش جزء من الحيوان، فهو وعاء اللبن يحفظه من الفساد - وإذا كان كذلك فينجس بالموت كسائر أجزاء الحيوان[1].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بنجاسة إنفحة الميتة بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾[2].

وجه الدلالة: إن هذه الآية عامة تشمل جميع أجزاء الميتة، فلا يستثنى منها إلا ما استثناه الدليل، والإنفحة جزء من الميتة فتحرم[3].

نوقش هذا الاستدلال بالآية: بأن عموم الآية، خصص بالأحاديث الواردة في إباحة أكل الجبن[4]، وبفعل الصحابة من أنهم أكلوا الجبن، وهو معقود بالإنفحة، فدل على طهارتها.

أجيب عنه: بأن هذه الأحاديث فيها نظر، فلا حجة فيها.

الدليل الثاني: قوله ﷺ في الحديث المروي عن عبدالله بن عكيم[5] أنه قال: (حدثنا مشيخة لنا من جهينة، أن النبي ﷺ كتب إليهم أن لا تنتفعوا من الميتة بشيء)[6].

وجه الدلالة: نهى النبي ﷺ عن الانتفاع بأجزاء الميتة، والإنفحة جزء من الميتة فتدخل في النهي.

---

(١) ينظر: رسالة في تحريم الجبن / للطرطوشي، ص (١٣٨).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣).

(٣) ينظر: المجموع: (٢/ ٥٢٦).

(٤) تقدم ذكرها في أدلة القائلين بطهارة الإنفحة، ينظر: ص (٦٦٨) من هذا الكتاب.

(٥) تقدمت ترجمته، ينظر ص (٤٩١) من هذا الكتاب.

(٦) تقدم تخريجه، ينظر ص (٤٩٢) من هذا الكتاب.

نوقش هذا الاستدلال بهذا الحديث من وجهين:

١- إن هذا الحديث مرسل، وضعيف بعلل أخرى غير الإرسال وهي انقطاع سنده، واضطراب سنده ومتنه، وحكاية كتاب، وما كان هذا شأنه فلا يحتج به[١].

٢- على فرض عدم ضعف الحديث، فهو عام خصصه فعل النبي ﷺ والصحابة من أكل الجبن.

أجيب عنه: بعدم التسليم بأن الحديث مرسل؛ لأن حامله لا يعرف، وأما القول بأنه مضطرب المتن فليس كذلك، فقد وردت طرق وروايات أخرى للحديث يقوي بعضها بعضاً، ومنها ما رواه جابر أن النبي ﷺ قال: (**لا تنتفعوا من الميتة بشيء**)[٢]، وفي رواية: (**كنت رخصت لكم**)[٣]، فانتفت عن صفة الضعف.

وأما الدعوى بأن الحديث عام مخصوص، فليس كذلك بل هو ناسخ لما قبله، لأنه في آخر حياته عليه الصلاة والسلام، كما وردت في الرواية: (قبل وفاته بشهر أو شهرين) وهذا يدل على تأخر هذا الحديث عن غيره، مما يحرم الانتفاع بشيء من الميتة[٤].

الدليل الثالث: ما روي عن ميمونة رضي الله عنها -زوج النبي ﷺ: أن فأرة وقعت في سمن، فسأل النبي عليه الصلاة والسلام عن السمن، فقال: (**ألقوها وما حولها وكلوا سمنكم**)[٥].

---

(١) ينظر: الحاوي / للماوردي: (١/ ٦١).

(٢) تقدم تخريجها، ينظر ص (٤٩٤) من هذا الكتاب.

(٣) تقدم تخريجها، ينظر ص (٤٩٢) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: فتح الباري: (٩/ ٦٥٨)، المغني: (١/ ٦٦)، الروض المربع: (١/ ٣١).

(٥) أخرجه البخاري -كتاب الذبائح والصيد- باب إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد أو الذائب: (٨/ ٤١٨).

وجه الدلالة من الحديث: أن أمره عليه الصلاة والسلام بإلقاء ما حول النجاسة – هو ما لامسته الفأرة من السمن – دليل على نجاسة الميتة؛ لأن المراد بها حولها: ما لاقاها، وفي رواية: (إن كان جامداً)[١] يدل بمفهومه على أنه لو كان مائعاً لنجسه كله، لعدم تميز ما لاقاها مما لم يلاقيها[٢].

الدليل الرابع: ما روى عن بعض الصحابة كعمر وابن مسعود وابن عمر رضي الله عنهم في كراهة أكل الجبن. ومن ذلك:

١- ما روي عن ابن مسعود رضي الله عنه أنه قال: (لا تأكلوا من الجبن إلا ما صنع المسلمون وأهل الكتاب)[٣].

وجه الدلالة: أن ذبائح أهل الكتاب على الحل، والإنفحة المستخرجة منها طاهرة، ما لم تكن محرمة لذاتها كالخنزير، وتخصيص عمر جبن أهل الكتاب يخرج جبن غيرهم من المجوس ونحوه، لنجاسة إنفحته، فذبائحهم ميتة.

٢- ما روى ابن عمر أنه سُئل عن الجبن، فقال: (سَمِ وكل)، فقيل: إن فيه ميتة، فقال: (إن علمت أن فيه ميتة فلا تأكله)[٤]. وروي عنه أنه قال: (لا بأس بأكل طعام

---

(١) أخرجه النسائي –كتاب البيوع – باب شروطه وما نهي عنه: (٣/ ٩)

(٢) ينظر: سبل السلام: (٢/ ٧٤)..

(٣) أخرجه البيقهي في السنن الكبرى – كتاب الضحايا – باب ما يحل من الجبن وما لا يحل: (١٠/ ٦)، من طريق عبدالرحمن بن مهدي عن سفيان وشعبة عن منصور عن عبيد بن أبي الجعد عن قيس بن السكن عند عبدالله بن مسعود رضي الله عنه، ورواه الطبراني، وأخرجه ابن أبي شيبة (٥/ ١٣٠) ورجاله ثقات، ينظر: مجمع الزوائد / للهيثمي: (٥/ ٤٣).

(٤) السنن الكبرى للبيهقي : (١٠/ ٩)، وأخرجه عبدالرزاق في مصنفه: (٤/ ٥٤٠).

من لا كتاب له من الكفار، ما لم يكن من ذبائحهم ولم يحتج إلى ذكاة، إلا الجبن لما فيه من إنفحة الميتة)[١].

وجه الدلالة منها: أن ابن عمر رضي الله عنهما نهى عن أكل الجبن المنعقد بإنفحة الميتة لنجاسته.

٣- ما روي عن ابن مسعود رضي الله عنه قال: (لإن أخر من هذا القصر أحب إليّ من أن آكل جبناً لا أسأل عنه)[٢].

وجه الدلالة: أنه رضي الله عنه كان يسأل عن الجبن، هل عُقِد بإنفحة ميتة ؟ فدل على نجاسة الجبن المنعقد بها.

الدليل الخامس: إجماع المسلمين على تنجيس الميتة، وأنه لا يجوز أكل شيء منها، ومن قال بطهارة الإنفحة، فقد خرق إجماعهم، ويلزمه تجويز أكلها[٣].

الدليل السادس: القياس، على ما لو حلب في وعاء نجس كان نجساً[٤]، كذلك الإنفحة مائع في وعاء نجس[٥]، فتنجس.

نوقش: قال شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله: «اللبن والإنفحة لم يموتا، وإنما نجسهما من نجسهما لكونهما في وعاء نجس فيكون مائعاً في وعاء نجس، فالتنجيس مبني على مقدمتين.

---

(١) الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي: (٢/ ٢٢٠).

(٢) السنن الكبرى / للبيهقي: (١٠/ ٦).

(٣) وقد حكى الرازي الإجماع على ذلك، ينظر: التفسير الكبير: (٥/ ١٩)، الذخيرة / للقرافي: (١/ ١٧٩)، القوانين الفقهية، ص (٣٩)، المجموع / للنووي: (٩/ ٤٢)، المغني: (١/ ٨٩)، المبدع: (٩/ ١٩٣).

(٤) ينظر: رد المحتار: (١/ ١٣٨)، شرح الخرشي: (١/ ١٥٨)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٧)، المغني: (١/ ٧٤).

(٥) وهو الجلد الذي تكون فيه، قال مالك: لا ينجس بالموت، ولكن بمجاورة الوعاء النجس، وقال الشافعي: «ينجس بالموت»، ينظر: شرح الخرشي: (١/ ٨٥)، نهاية المحتاج: (١/ ٢٢٧).

على أن المائع لاقى وعاءً نجساً، وعلى أنه إذا كان كذلك كان نجساً، فيقال:

أولاً: لا نسلم أن المائع ينجس بملاقاة النجاسة، فالسنة دلت على طهارته لا على نجاسته.

ويقال ثانياً: إن الملاقاة في الباطن لا حكم لها، كما قال تعالى: ﴿مِنۢ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَآئِغًا لِّلشَّٰرِبِينَ﴾[1].

ولهذا يجوز حمل الصبي الصغير في الصلاة مع ما في بطنه»[2].

وبيان ذلك: أنه لو حلب في وعاء نجس ينجس؛ لكونه لقي النجاسة من الخارج، بخلاف إذا لقيها في الباطن كالإنفحة، فلا حكم لها.

ويدل على ذلك ما يأتي:

١- أن الله سبحانه أخبر بخروج اللبن بين نجسين -وهما الفرث والدم- وحكم بطهارته بقوله: ﴿خَالِصًا﴾ ولم تكن مجاورته لهما موجبة لتنجيسه؛ لأنه موضع الخلقة، كذلك الإنفحة لا ينجسها جلد الميتة[3].

٢- اتفاق المسلمين على جواز أكل اللحم بما فيه من العروق مع مجاورة الدم لدواخلها من غير تطهير ولا غسل، فدل ذلك على أن موضع الخلقة لا ينجس بالمجاورة لما خلق فيه[4].

---

(١) سورة النحل، الآية (٦٦).

(٢) مجموع الفتاوى: (٣٥/ ١٠٢).

(٣) ينظر: بدائع الصنائع: (١/ ٢٧٧).

(٤) أحكام القرآن / للجصاص (١/ ١١٩).

٣- أنه يجوز حمل الصبي الصغير في الصلاة مع ما في بطنه، فلو قلنا بأن الصبي ينجس بما في بطنه، فلا يصح حمله في الصلاة لنجاسته، ولكنه ليس كذلك، فدل على أن الملاقاة في الباطن لا حكم لها[1].

أجيب عنه من وجهين:

١ - لا نسلم ملاقاة اللبن للفرث والدم، فاللبن لم يلق الفرث والدم؛ لأنه لو لقيهما لتغير، فاللبن في الضرع، والفرث في الكرش، والدم في العروق، واللبن بينه وبينهما حجاب رقيق[2]، فانتفت الملاقاة.

٢-على فرض التسليم بالملاقاة بينهم، فلا فرق في ملاقاة النجاسة في الظاهر والباطن، وأما القول: «بأن نجاسة الباطن لا حكم لها» فغير مسلم، بل لها حكم إذا انفصل ما لاصقها ولهذا، لو ابتلع جوزة وتقيأها صارت نجسة الظاهر، كما لو لقيت النجاسة من الخارج، كذلك الأنفحة[3].

الدليل السابع: إن القول بطهارة الإنفحة فيه هدم للأصول، فالكرش عضو من الشاة مقصود ولحمه يستطاب مثل قلبها وكبدها، وأنه محل الحياة، ففي القول بتطهير كرش الميتة، التزام لتطهير قلب الميتة وكبدها، ويلزم منه إذا صارت شاة ثم ماتت أن يكون كرشها طاهر ولا قائل به[4].

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ١٠٢)، الفتاوى الكبرى: (١/ ٢٧١)، المسائل الماردينية لابن تيمية، ص(٤٣).

(٢) المجموع: (١/ ٢٤٤).

(٣) ينظر: رسالة في تحريم الجبن / للطرطوشي، ص (١٣٨).

(٤) المرجع السابق، ص (١٣٩).

الدليل الثامن: إن المخ الذي في عظام الميتة نجس، والعظم أكثف وأصلب وأمنع من خلوص النجاسة إلى جوفه من الكرش، فإذا لم يمنع الحكم بنجاسته، فلا يمنع الكرش الحكم بنجاسة الإنفحة من باب أولى[1].

الدليل التاسع: أن الإنفحة لو أصابت الميتة بعد فصلها عنها لكانت نجسة، فكذلك قبل فصلها[2].

الدليل العاشر: أن الأصل في الميتات النجاسة[3]، وبناءً عليه فالإنفحة نجسة لكونها جزء من الميتة، كما أن الأصل في الميتات التحريم[4]، وهذا الأصل ثابت بنص القرآن، قال الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةُ﴾[5]. وقال عزم وجل: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ﴾[6].

وإذا كان الأصل في الميتات التحريم، فتكون الإنفحة محرمة؛ لكونها جزء من الميتة.

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بأن إنفحة الميتة نجسة، لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الثاني وورود المناقشة عليها.

وبعد بيان حكم الإنفحة وترجح القول فيها بالنجاسة، نبين حكم الأطعمة المشتملة على الإنفحة كالجبن:

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١٣٩).

(٢) ينظر: المغني: (١/ ٧٤).

(٣) قواعد ابن رجب، ص (٣٣٦)، قاعدة: (١٥٨).

(٤) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (١١٨).

(٥) سورة المائدة، الآية (٣).

(٦) سورة النحل، الآية (١١٥)

تعريف الجبن:

لغة: ذكر علماء اللغة في الجبن ثلاث لغات، ضم الجيم وإسكان الباء، ثم نون خفيفة: "جُبْن "، أو ضم الجيم والباء ثم نون خفيفة: " جُبُن "، وهي الأشهر، أو ضم الجيم والباء ثم نون مشددة " جُبُنّ " وهي أقلها، رويت هذه اللغات سماعاً عن العرب، ذكر ذلك الفيروز آبادي[1].

اصطلاحاً: هو عبارة عن لبن يعقد ويجمد بوضع الإنفحة فيه[2]، وهو نوع من أنواع اللبن المعروفة "كالزبد والسمن والقشدة ونحوهما" وهو شديد القدم في التاريخ، ويتم تكوينه بإضافة نسبة من "الروبة"[3]، أو "الببسين"[4]، إلى اللبن حوالي ٢٪، فتتفاعل مع البروتين الموجود فيه، فتتجمع وترتبط هذه البروتينات مع بعضها البعض، ويؤدي إلى تصلب اللبن، ونزول الماء من الفجوات الموجودة في جزئيات المادة وبذلك يتم "التجبن"[5].

وقد يصنع الجبن من مواد أخرى تسمى " المواد البديلة "وهي:

" الببسين ": وهو إنزيم يستخرج من معدة الحيوانات كالبقر والخنزير، ولا تملك هذه المادة كل خاصيات الروبة، لذلك فهو لا يستعمل إلا ممزوجاً مع الروبة بنسب مختلفة (٥٠٪، ٧٥٪)، وهكذا..

---

(١) القاموس المحيط: (١/ ٥٦٢).

(٢) المصباح المنير، ص (٦١٩).

(٣) هي إنزيبات تستخرج من منافح العجول وغيرها من الحيوانات المجترة كالخنزير، ينظر: أساسيات صناعة الألبان، ص (٣٧٤).

(٤) هو مادة تستخرج من ومعدة الحيوانات المجترة، مثل البقر والخنزير، ينظر: المرجع السابق.

(٥) ينظر: الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب / للجلاصي، ص (٢٨).

٢- الإنزيمات المستخرجة من بعض الجراثيم والفطريات، ولكن ما يزال استعمالها في طور التجربة، والأجبان المصنوعة غير جيدة، لذلك تلجأ المصانع إلى المنافح[١].

حكم الجبن المصنوع من الإنفحة:

يختلف حكم الأجبان باختلاف مصدرها، وهو الحليب، واختلاف مصدر "الإنفحة" الداخلة في تصنيعها، ولبيان ذلك في الحالات:

الحالة الأولى: أن تكون الإنفحة التي يعقد بها الجبن من حيوانات مذكاة ذكاة شرعية، فالجبن طاهر يحل أكله باتفاق[٢].

الحالة الثانية: أن تكون الإنفحة التي يعقد بها الجبن، من حيوانات محرمة الأصل كالخنزير فلا شك في تحريم الجبن المصنوع منها.

الحالة الثالثة: أن تكون الإنفحة التي يعقد بها الجبن، من حيوانات ميتة أو مذكاة ذكاة غير شرعية، ففي الجبن المصنوع منها خلاف.

ومع أن جمهور العلماء قد قالوا بنجاسة الإنفحة إلا أن أكثر هؤلاء لم يقولوا بحرمة الجبن المجلوب من بلاد المجوس أو الروم الذين أثر عنهم أنهم كانوا لا يذكون ذبائحهم؛ إلا إذا عُلِم يقيناً أن الجبن معقود بإنفحة ميتة من ذبائح هؤلاء الكفرة[٣].

وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في حكم الجبن المعقود بإنفحة الميتة:

---

(١) ينظر: أساسيات صناعة الألبان، ص (٣٧٢)، الحلال والحرام في الأطعمة المصنوعة بديار الغرب، ص (٢٩).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع: (٥/ ٤٣)، شرح الخرشي: (١/ ٨٥)، المجموع: (٩/ ٥٩)، مغني المحتاج: (١/ ٨٠)، المغني: (١/ ٧٤)، الفتاوى: (٢١/ ١٠٣).

(٣) ينظر: حاشية بن عابدين: (٦/ ٢٩٨)، شرح منح الجليل: (١/ ٥٧٢)، معالم السنن / للخطابي: (٥/ ٣٢٨)، المجموع: (٩/ ٦٨)، المغني: (١١/ ٨٩).

اختلف العلماء في الجبن المعقود بإنافح الميتة على قولين:

القول الأول: لا يحل تناول الجبن المنعقد بإنفحة الميتة، أو ما ذكي ذكاة غير شرعية، وهو قول المحققين من المالكية[(١)] كالقرطبي[(٢)] والقرافي[(٣)] – رحمهم الله تعالى، وإليه ذهب الظاهرية[(٤)].

قال أبوالحسن المالكي: «واختلف في تحريم أكل جبن الروم وإباحته على قولين والمحققون على تحريمه»[(٥)].

القول الثاني: جواز تناول الجبن المعقود بإنافح الميتة، وروي ذلك عن عمر وعلي وكثير من الصحابة، رضي الله عنهم أجمعين، وهو مقتضى ما روي عن أبي حنيفة من طهارة إنفحة الميتة التي يحضر بها الجبن[(٦)]، وهو قول بعض المالكية[(٧)]، وإليه ذهب الشافعية[(٨)] والحنابلة[(٩)].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بتحريم أكل الجبن المعقود بإنافح الميتة، بما استدل به القائلون بنجاسة الإنفحة[(١٠)] بالإضافة إلى دليل من المعقول.

---

(١) كفاية الطالب الرباني: (٢/ ٥٣)، القوانين الفقهية، ص (١٥٧).

(٢) الجامع لأحكام القرآن: (٦/ ٧٨).

(٣) الفروق: (٢/ ١٢٠).

(٤) المحلى: (٨/ ١٢٧).

(٥) حاشية العدوي: (١/ ٥١٩).

(٦) الدر المختار: (١/ ١٣٨)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٢٩٨).

(٧) كفاية الطالب: (٢/ ٥٣)، شرح منح الجليل: (٥/ ٣٢٨)، معالم السنن: (٥/ ٣٢٨).

(٨) مغني المحتاج: (١/ ٨٠)، المجموع: (٩/ ٦٨).

(٩) المغني: (١/ ٧٤)، الفتاوى: (٢١/ ١٠٣).

(١٠) تقدم بحث المسألة، ينظر: ص (٦٦٨) من هذا الكتاب.

وهو أن أثر المحرم – وهو إنفحة الميتة – ظاهرة في جميع الجبن الذي أضيف إليه، وهو عقدها له، فحرم تناوله، شأنه في ذلك شأن كل ما مزج بحرام[(١)].

نوقش: إن قدر ما يقع من الإنفحة في الجبن يسير، واليسير من النجاسة، معفو عنه إذا خالط الكثير المائع[(٢)].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز تناول الجبن المعقود بإنافح الميتة، بالأدلة التي استدل بها القائلون بطهارة الإنفحة بالإضافة إلى بعض الأدلة منها:

الدليل الأول: أن الصحابة رضي الله عنهم أكلوا الجبن لما دخلوا المدائن وهو يعمل بالإنفحة وذبائحهم ميتة[(٣)].

نوقش من وجهين:

١ – أن المجوس ما كانوا يتولون الذبح بأنفسهم وكان جزاروهم اليهود والنصارى، والأصل الحل فلا يزول بالشك[(٤)].

٢ – أنه نقل عن بعض الصحابة –أيضاً– كراهة أكل الجبن، ففي هذا الاستدلال نظر.

أجيب عنه: بأن الذين نقلوا عن الصحابة – كراهة أكل الجبن – إنما هو من نقل بعض الحجازيين وأهل العراق كانوا أعلم بهذا، فإن المجوس كانوا ببلادهم، ولم يكونوا بأرض الحجاز[(٥)]، ويدل عليه أن سلمان الفارسي كان هو نائب عمر بن الخطاب على المدائن،

---

(١) ينظر: المحلى: (٨/ ١٢٧).

(٢) الجامع لأحكام القرآن للقرطبي: (٢/ ٢٢٠).

(٣) المغني: (١/ ٧٤).

(٤) قواعد الأحكام في مصالح الأنام: (٢/ ١٦٣).

(٥) المسائل الماردينية، ص (٤٤).

وكان يدعو الفرس إلى الإسلام، وقد ثبت عنه أنه سئل عن السمن والجبن والفراء فقال: (الحلال ما أحله الله في كتابه، والحرام ما حرم في كتابه، وما سكت عنه فهو مما عفا عنه)[١]، فدل على أن سلمان رضي الله عنه كان يفتي بحلها، كما أن هذا الأثر عن سلمان رضي الله عنه رواه أبوداود مرفوعاً إلى النبي صلى الله عليه وسلم، وإذا كان قد روى ذلك عن النبي صلى الله عليه وسلم انقطع النزاع بقول النبي صلى الله عليه وسلم[٢].

كما أن السؤال ليس عن جبن المسلمين وجبن أهل الكتاب – فأمره بين لا يخفى وإنما هو من أجل جبن المجوس[٣].

الدليل الثاني: ما روي أن أبي عبدالله، سئل عن الجبن، فقال: يؤكل من كل، وسئل عن الجبن الذي يصنعه المجوس، فقال: ما أدري إلا أن أصح خبر فيه، خبر الأعمش عن أبي وائل عن عمرو بن شرحبيل، قال: سئل عمر رضي الله عنه عن الجبن، فقيل له: يعمل فيه إنفحة الميتة، فقال: (سموا أنتم وكلوا)[٤].

وجه الدلالة من الحديث:أن عمر رضي الله عنه أباح لهم الأكل من الجبن، وهو معمول بإنفحة الميتة، فدل على طهارته[٥].

الدليل الثالث: أن نسبة ما يقع من الإنفحة في الجبن يسير، واليسير من النجاسة معفو عنه، إذا خالط الكثير المائع[٦].

---

(١) تقدم تخريجه، ينظر ص (٥٦) من هذا الكتاب.

(٢) المغني: (١/ ٧٤).

(٣) مجموع الفتاوى: (٣٥/ ١٠٢).

(٤) المغني: (١/ ٧٤).

(٥) ينظر: المرجع السابق، (١/ ٧٥).

(٦) الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي: (٢/ ٢٢٠).

فنسبة " الروبة " أو " البيسين " فيها لا تؤثر؛ لكونها قليلة، وما لا يؤثر لا حكم له.

الدليل الرابع: إن تناول مثل هذا الجبن قد تدعوا إليه الحاجة، والحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة[1].

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بحل تناول الجبن المعقود بإنفحة الميتة، لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الأول وورد المناقشة عليه.

وإذا كان القول بحل الجبن هو القول الراجح، فإن ذلك يقيد بما إذا لم توجد إنفحة مباحة يعقد بها الجبن غير إنفحة الميتة، كالإنفحة المأخوذة من مأكول اللحم المذكي ذكاة شرعية، أو المستخرجة من بعض الفطريات – أما إذا وجدت إنفحة مباحة، فلا يجوز استعمال إنفحة الميتة في عقد الجبن، ولا يحل تناول الجبن المنعقد بها حينئذٍ لعدم الحاجة إليه.

- وقد صدرت توصية عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، المنعقدة بدولة الكويت، ما نصها: «الجبن المنعقد بفعل إنفحة ميتة الحيوان المأكول اللحم طاهر، ويجوز تناوله»[2].

وبعد معرفة حكم الجبن المعقود بإنفحة الميتة (أي الأجبان معلومة المصدر)، ننتقل لبيان:

حكم الأجبان مجهولة المصدر :

اختلف العلماء في حكم أكل الجبن المعقود بإنافح مجهولة المصدر على قولين:

---

(١) الأشباه والنظائر / للسيوطي، ص (٨٨).

(٢) المواد المحرمة والنجسة في الغذاء / د. نزيه حماد، ص (٦٠).

القول الأول: أنه لا يحل أكله لوجود الشبهة فيه، وهو قول بعض العلماء.

القول الثاني: إباحة أكل الجبن المصنوع من إنافح مجهولة المصدر وهو قول لبعض العلماء.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

(أ) استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه لا يجوز أكل الجبن المعقود بإنافح مجهولة المصدر بأحاديث نذكر منها:

الدليل الأول: قوله ﷺ: (**إن الحلال بيِّن والحرام بيِّن، وبينهم أمور مشتبهات، فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه ولعرضه**)[1].

وجه الدلالة: إن الجبن المعقود بإنافح مجهولة المصدر من المشتبهات، التي نهى عنها النبي ﷺ لوجود شبهة الاختلاط بالمحرم فيه، إذ قد يكون هذا الجبن مختلط بأحد مشتقات الخنزير، وفي هذه الحالة يحرم تناوله.

نوقش الاستدلال بهذا الحديث: بأن ذلك محمول على الورع والاحتياط والكراهة لا على سبيل التحريم.

الدليل الثاني: ما جاء عن ابن عمر مرفوعاً: (**لا يبلغ العبد درجة المتقين، حتى يدع ما لا بأس فيه حذراً مما فيه بأس**)[2].

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الإيمان – باب فضل من استبرأ لدينه، رقم الحديث: (٥٢).

(٢) أخرجه الترمذي في سننه من حديث عطية السعدي مرفوعاً، وقال الترمذي: حديث حسن غريب لا نعرفه إلا من هذا الوجه، (٤/ ٦٣٤) وأخرجه البيهقي في السنن الكبرى: (٥/ ٣٣٥) وابن ماجه في سننه: (٢/ ١٤٠٩)، وقال الحافظ ابن حجر في الفتح: «لا أراه موصولاً» ينظر: (١/ ٤٨)، وقال الحاكم: «حديث صحيح الإسناد»: (٤/ ٣٥٥).

وجه الدلالة: إن في الجبن المعقود بإنفحة مجهولة المصدر شبهة حرام، وما كان هذا شأنه، فلا يحل أكله.

نوقش: بما نوقش به الحديث السابق.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه يجوز تناول الجبن المنعقد بإنفحة مجهولة المصدر بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى أن قوماً سألوا النبي ﷺ فقالوا: (**إن قوماً يأتوننا باللحم، لا ندري أذكر اسم الله عليه أم لا ؟**) فقال عليه الصلاة والسلام: (**سموا أنتم وكلوا**)[١].

وجه الدلالة: فيه إباحة الأكل من اللحوم التي يجهل حالها، ولم نعلم هل ذكر اسم الله عليها أم لا، بناءً على غالب الظن، كذلك الجبن مجهول الإنافح.

الدليل الثاني: قول ابن عمر رضي الله عنهما لما سُئل عن اللحم في السوق: (**ما وجدته في سوق المسلمين اشتريته ولم أسأل عنه**)[٢].

وجه الدلالة: فيه أن المسلم لا يبحث عما غاب عنه، كيف كانت ذكاته، ومن ذلك أيضاً الجبن، يقول الشيخ ابن عثيمين رحمه الله: «ومن ذلك البحث عن اللحوم والأجبان ومما يرد إلى بلادنا من بلاد الكفار فلا تبحث ولا تقل هذا حلال أو حرام»[٣].

الدليل الثالث: أن الأصل في الأشياء الإباحة[٤]، فلا تثبت حرمة هذا الجبن مع الاحتمال بوجود المحرم، بل لا بد من التأكد واليقين، فإذا تيقنا من وجود المحرم

---

(١) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٥٨٦) من هذا الكتاب.

(٢) مصنف عبدالرزاق: (٤/ ٥٣٦)، شرح الأربعين النووية، لابن عثيمين، ص (١٣٠).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٣١).

(٤) تقدم بحث هذا الأصل، ينظر: ص (٤٦) من هذا الكتاب.

وأصبح الاحتمال بوجود المحرم غالب الظن، فيحرم، وإذا لم نعلم جاز حتى يقوم دليل التحريم.

الدليل الرابع: أن الأصل في الشريعة التيسير ورفع الحرج[1]، والقول بإباحة الجبن المعقود بإنافح مجهولة المصدر يوافق ذلك المقصد.

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول بإباحة الجبن المعقود بإنافح مجهولة المصدر وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الآخر وورد المناقشة عليه.

ومن خلال بحث مسألة الأجبان المعقودة بالإنافح، نخلص إلى ما يأتي:

أن الأجبان المطروحة في الأسواق لا تخلو من أربع حالات:

الحالة الأولى: حالة الأجبان التي يتحقق الإنسان من وجود المحرم أو النجس فيها، كالجبن من نوع قروير (gryere)، فإنه يصنع دائماً بعنصر الخنزير، وهو جبن فرنسي، وقد ذكر ذلك أحد العاملين في أحد مصانع الجبن الفرنسي، وذكر أن وزارة الزراعة في فرنسا أصدرت إذناً يسمح لأصحاب مصانع الجبن باستعمال ما يستخرج من معدة الخنزير[2]، فهذه الأجبان لا نزاع في وجوب اجتنابها، لتحقق موجب النجاسة والتحريم فيها، كما ذكر أيضاً أن الجبنة الأمريكية الكرافت (Kraft)، هذا النوع من الجبن يحتوي على منفحة من معدة الخنزير، بينما معظم أصناف الجبن الأمريكية لا تحتوي مثل هذه المنفحة، بل يستعملون إنفحة من معدة البقر أو إنزيمات مستخرجة من الميكروبات،

---

(١) ينظر: رفع الحرج / د. ابا حسين، ص (٤٧).

(٢) ينظر: الحلال والحرام في الأطعمة المصنوعة بديار الغرب / للجلاصي، ص (٨٨).

كذلك الجبن المصنوع بواسطة شركة (Putaty) وشركة (Porden)، فإنهما ينتجان الجبنة بواسطة منفحة مستخرجة من معدة الخنزير لذلك فالجبن المنتج من هذه الشركات فينبغي الاحتراس منه[1].

الحالة الثانية: الأجبان التي يغلب على الظن وجود المحرم فيها، فيجب على المرء أن يتجنبها ولا يجوز له التناول، وهذا عند المالكية، قال الونشريسي: «إذا كان الحل معلوماً، وغلب على الظن طريان محرم بسبب معتبر في غلبة الظن يرتفع حكم الحل بالتحريم لغلبته»[2].

بخلاف الجمهور الذين يرون التمسك بأصل الإباحة في موضع يغلب فيه وجود الحرام، للحاجة ودفعاً للحرج والمشقة.

الحالة الثالثة: الأجبان التي يشك في وجود المحرم من الطعام فيها، من غير دليل، يغلب على الظن بوجود المحرم، فهذه حلال التناول، والامتناع عنها احتياطاً، وهو الموافق لفعل الصحابة رضي الله عنهم وفي هذه الحال يقول ابن حبيب المالكي: «وقد تورع عمر بن الخطاب وابن مسعود وابن عباس رضي الله عنهم في خاصة أنفسهم عن أكل الجبن، إلا ما يتيقنوا أنه من جبن المسلمين أو من جبن أهل الكتاب، خيفة أن يكون من جبن المجوس، ولم يفتوا الناس ولا منعوهم من أكله»[3].

وفي مثل هذا أجاب الإمام مالك رحمه الله فقد سُئل عن جبن الروم الذي يوجد في بيوتهم، فقال: «ما أحب أن أحرم حلالاً وأما أن يكرهه رجل في خاصة نفسه فلا أرى

---

(١) ينظر: احترس من المحرمات في الأطعمة / مقال للدكتور / أحمد حسين صقر، مجلة الوعي الإسلامية، ص (٤٣).

(٢) المعيار المعرب: (١/ ٣).

(٣) حاشية العدوي: (١/ ٥١٩).

بذلك بأساً، وما أن أحرمه على الناس فإني لا أدري ما حقيقته، فقد قيل أنهم يجعلون فيه إنفحة الخنزير وهم نصارى، وما أحب أن أحرم حلالاً، وأما أن يتقيه رجل في خاصة نفسه، فلا أرى بذلك بأساً»[١].

الحالة الرابعة: أن يوجد الجبن في سوق المسلمين من غير أن يكون هناك أدنى مجال للشك في حله وجوازه وفي هذه الحالة لا ينبغي أن يمتنع الإنسان عنه أو يحرمه على نفسه لعدم وجود الحرام فيه، لا بيقين ولا بغلبة ظن، ولا بمجرد شك، وإنما على سبيل الافتراض،بأنه قد يكون فيه محرم فلا يصح له أن يمتنع منه، حتى يتحقق لديه الحل والجواز، لأن التوقف لا مبرر له شرعاً، فقد قال العلماء: «إن جواز المانع من الحل، لغير موجب لا يلتفت إليه»[٢].

وفي هذا يقول في منح الجليل: «فإن تحقق وضعهم أنافحها فيه حرم قطعاً، وإن تحقق عدم وضعها فيه أبيح قطعاً، وإن شك كره لمجرد الإشاعة، ولا يحرم لأن الطعام لا يطرح بالشك، ولأن صنائع الكفار محمولة على الطهارة»[٣].

---

(١) المرجع السابق: (١/ ٥٢٠).

(٢) كاشف الكرب عن السلع المستوردة من الشرق والغرب، ص (٥٣).

(٣) شرح منح الجليل : (١/ ٥٧٣).



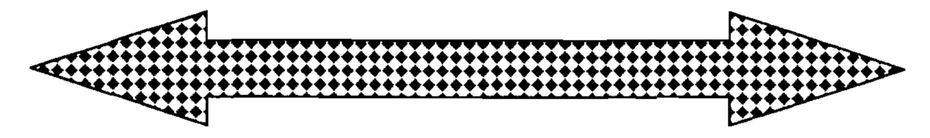
الفصل الثاني

النوازل في الأطعمة النباتية

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: الأطعمة النباتية للحيوان.

المبحث الثاني: الأطعمة النباتية للإنسان.



المبحث الأول
الأطعمة النباتية للحيوان

تمثل الثروة الحيوانية ركناً مهماً من أركان الاقتصاد العالمي، وتكمن أهميتها في كونها مصدراً أساساً لغذاء الإنسان، وموردا للسماد، إضافة إلى فوائدها الأخرى المختلفة، فلا بد من المحافظة على هذه الثروة بتقديم العلف الجيد للحيوان في جميع مراحل حياته، لتوفير العناصر الغذائية اللازمة لاستمرار وجوده، وتكوين جسمه، ولإنتاج المنتوجات الحيوانية المختلفة من لحوم وألبان وبيض... إلخ

وللعلف فوائد غذائية عديدة، فهو يزود الحيوان بالطاقة الحرارية، والتي تعتبر أساسية لحياة الحيوان، وقد ركز عليها أخصائي الأعلاف " هيجوز " بقوله: «ن الاحتياجات من المواد الغذائية لتجهيز الحيوان بالطاقة الحرارية أكثر من حاجة الحيوان إلى بقية الاحتياجات مجتمعة، فالطاقة الحرارية ينبغي أن تؤخذ بعين الاعتبار عند تكوين الوجبات الغذائية للإنسان، وكذلك عند تكوين العلائق لمختلفة الحيوانات..» [1].

ومن فوائد العلف ما يأتي:

* تزويد الحيوان بالبروتين اللازم لإنتاج اللحم واللبن والبيض [2].

* تزويد الحيوان بالنشا (الكربوهيدرات) اللازم لبناء جسم الحيوان.

* تزويد الحيوان بالمواد المعدنية، وذلك لتسيير عمليات الهدم والبناء في جسم الحيوان بانتظام ؛ فإن نقص الكالسيوم والفسفور ينتج عنه لين في العظام، وفي الحيوان الكبير يؤدي إلى كسر العظام، وهذا بالتالي سيؤدي إلى خفض الإنتاج [3].

---

(١) الأعلاف / لهيجوز، ص (١٣).

(٢) ينظر: الأعلاف المركز والخضراء لعبدالقادر حسون، ص (٧).

(٣) ينظر: إنتاج محاصيل العلف / للعاني وراشد، ص (١٩٤)، نوعية المحاصيل العلفية / للتركيتي، ص (١١٦).

* تزويد الحيوان بالفيتامينات، وأفضل مصدر لها العلف الأخضر، وأكثر الحيوانات حاجة لها هي الحيوانات النامية.

وتستخدم نوعيات كثيرة جداً من المواد العلفية في تغذية الحيوانات في مختلف أنحاء العالم، وتعتمد الأنواع الموجودة منها في موقع معين على المنتجات المحلية وأنواع الحيوانات المرباة، حيث تم تشخيص أكثر من ٢٠٠٠ نوع مختلف من المواد العلفية باستثناء النوعيات المختلفة من الأعشاب والحبوب.

وبالنظر للأعداد الكبيرة جداً من المواد العلفية، لا يمكن التغطية في هذا البحث عليها جميعاً، ولكن يمكن تغطية المواد العلفية الرئيسة والشائعة الاستخدام عند المربين[1].

وفيما يأتي بيان حقيقة الأطعمة النباتية للحيوان:

المطلب الأول
حقيقة الأطعمة النباتية للحيوان

تسمى الأطعمة النباتية المقدمة للحيوان بالأعلاف، وفيما يأتي بيان حقيقة العلف لغة واصطلاحاً.

الأعلاف لغة:

جمع علف، مأخوذ من علفت الدابة علفاً، إذا قدمت لها العلف، فالعلف اسم للطعام الذي يقدم للحيوان، فيقال: علف الحيوان، أطعمة العلف، فهو معلوف، وهي عليفة وعلوفة ومعلَّفة، ويقال: علَّف الحيوان، أي أكثر تعهده بالغذاء.

واستعلفت الدابة: أي طلبة العلف بالحمحمة.

---

(١) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / للدكتور علي عبدالكريم، د. فاروق حبيب، ص (٢١) الأعلاف المركزة والخضراء / د. عبدالقادر حسون، ص (٨)، موسوعة الحيوان الزراعي / د. محمد دريويش، ص (٢١٩).

ويجمع العلف على علاف وأعلاف[1].

العلف اصطلاحاً:

لا يخرج المعنى الاصطلاحي للعلف عن المعنى اللغوي له، فهو طعام الحيوان أو الماشية وغيرها من البهائم، وجاء في معجم لغة الفقهاء: «العلف (بالتحريك) ما تأكله البهائم»[2].

وجاء في شرح الزرقاني: «العلف (بفتح اللام) ما يعلف به»[3].

أي: الدواب، وجاء في اللسان: «العلف قضيم الدابة»[4].

والعلف في اصطلاح علماء الزراعة المعاصرين: «هو كل مادة تحتوي على مواد عضوية أو معدنية غذائية يمكن أن يستفيد منها جسم الحيوان، وتؤدي وظيفة الامتلاء، ولا يكون لها أثر سيء على صحة الحيوان عند إعطائها له بكميات مناسبة»[5].

فيشمل ما يحصده الإنسان من النبات ويقدمه طعاماً للحيوان من إبل أو بقر أو غنم.

كما يشمل هذا التعريف جميع المواد النباتية الطبيعية وغير الفاسدة والخالية من السموم، ويشمل أيضاً مخلفات المصانع النباتية والحيوانية..، بالإضافة إلى المركبات غير

---

(١) ينظر: لسان العرب / لابن منظور: (٩/ ٥٥)، معجم مقاييس اللغة / لابن فارس: (٤/ ١٢٥)، المصباح المنير / للفيومي: (٢/ ٥٨١)، النهاية في غريب الحديث / لابن الأثير: (٣/ ٣٨٧).

(٢) ص (٢١٩)، المغرب / للمطرزي، ص (٣٢٥).

(٣) (٦/ ١٣٦).

(٤) لسان العرب / لابن منظور: (٩/ ٢٥٥).

(٥) ينظر: أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف / د. محمد فريد عبدالخالق، ص (٥)، ومحاضرات في مواد علف وتكوين علائق / لمصطفى نوار، ص (٣)، الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٩).

العضوية مثل: ملح الطعام وحمض الفسفوريك وكربونات الكالسيوم والفيتامينات والمواد المنشطة، وغير ذلك من المواد التي تزود جسم الحيوانات بالطاقة الحرارية والبروتينات والمواد الغذائية الرئيسية.

ويخرج من التعرف بقيد: «لا يكون لها أثر سيء على صحة الحيوان»: المواد النباتية السامة المشتملة على عناصر السلينوم والموليبوينوم والمنجنيز التي توجد في بعض أنواع الحشيش السوداني وحشيش جونسون، والأدغال النباتية.

كما يخرج منه بقيد: «يستفيد منها جسم الحيوان»: المواد التي لا يتم هضمها كالرمل، والفحم، والمواد التي تهضم بنسبة ضئيلة كقشور الأرز، فإن الجزء المهضوم منها لا يكفي لتغطية المجهود الذي يبذله الحيوان في هضمها[1].

ويطلق على الوجبة الكاملة من العلف المقدمة للحيوان "عليقة" وجمعها علائق[2].

وتقوم العلائق بوظيفة مفيدة، حيث تعمل معظم تلك العلائق على تزويد الحيوان بأكثر العناصر الغذائية، كما تشتمل على مقومات تعمل على تزويد الحجم اللازم للعليقة، أو تلك التي تقلل من أكسدة العناصر الغذائية السريعة التأكسد، أو المستحلبات أو المنكهات أو الملونات... إلخ من الإضافات العلفية ذات العلاقة، بدلاً من أن تعمل فقط على تزويد الحيوان بالعناصر الغذائية.

وقد وضع المجمع الوطني الأمريكي للأبحاث الخطوط العامة لتصنيف المواد العلفية المركبة[3]، أما المواد العلفية الطبيعية، فقد قسمها علماء التغذية الحيوانية إلى خمسة أقسام

---

(١) ينظر: المراجع السابقة، الصفحات نفسها.

(٢) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / للدكتور علي عبدالكريم، د. فاروق حبيب، ص (٢١)، موسوعة الحيوان الزراعي، ص (٥٣).

(٣) ينظر: ينظر السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، د. محمد السنوسي، د. صلاح إسماعيل، ص(٧٦).

وهي: المراعي الطبيعية –العلف الأخضر – الدريس – السيلاج – الأعلاف المركبة أو المصنعة.

[١] المراعي الطبيعية:

وهي «المحاصيل العلفية التي يتناولها الحيوان بالرعي المباشر »[١].

وقد أشار القرآن الكريم إلى هذه المراعي في عدد من الآيات، واعتبرها الأصل في علف الحيوانات، ومن ذلك:

* قول الله تعالى: ﴿ وَٱلْأَرْضَ بَعْدَ ذَٰلِكَ دَحَىٰهَآ ۝ أَخْرَجَ مِنْهَا مَآءَهَا وَمَرْعَىٰهَا﴾[٢]. أي بعد أن خلق الله السماء، بسط سبحانه وتعالى الأرض لينتفع بها الإنسان وأنبت فيها العشب والكلأ ؛ لتكون موضعاً لرعي الحيوانات[٣].

* وقال عز وجل: ﴿ وَٱلَّذِىٓ أَخْرَجَ ٱلْمَرْعَىٰ ۝ فَجَعَلَهُۥ غُثَآءً أَحْوَىٰ﴾[٤]. أي: «أنزل من السماء ماءً، فأنبت به أنواع النباتات والعشب الكثير، فرتع فيها الناس والبهائم وكل حيوان»[٥].

وهذا يدل على أن وجود المراعي من أعظم نعم الله تعالى على الإنسان، إذ هو الذي أخرج الماء وأنبت الكلأ ترعاه الحيوانات التي ينتفع بها الإنسان.

ويمتاز هذا النوع من العلف بعدة مميزات منها:

* حصول الحيوانات على كمية كبيرة من المواد الغذائية المهضومة، لأنه يختار الأجزاء الطرية ذات القيمة الغذائية العالية.

---

(١) الأعلاف المركزة واستعمالاتها في تغذية الحيوانات / د. عبدالقادر حسون، ص(٤).

(٢) سورة النازعات، الآيات: (٣٠ – ٣١).

(٣) ينظر: تيسير الكريم الرحمن / لابن سعدي، ص (٩٠٩).

(٤) سورة الأعلى، الآيات من (٤-٥).

(٥) ينظر: تيسير الكريم الرحمن، ص (٩٢٠).

* تحسين صحة الحيوانات عن طريق المشي والتجول في الشمس والهواء الطلق، وتستفيد منه الحيوانات الحلابة.

* الاقتصاد في تكاليف الأعلاف.

* تسميد الأرض عن طريق الحيوانات التي ترعى في المرعى.

* حصول الحيوانات على النباتات الأكثر استساغة، وترك النباتات الأقل استساغة[(١)].

وبالرغم من وجود هذه المميزات في هذا النوع، إلا أنه لا يخلو من السلبيات والأضرار ومن ذلك:

* تضرر المراعي عن طريق ضغط أقدام الحيوانات على النباتات.

* عدم حصول الحيوان على رعي متجانس للنباتات الرعوية، فهو يختار الأكثر استساغة ولو كانت فائدته أقل.

* انتشار الأدغال في المراعي ؛ بأن تزداد الأعشاب القصيرة المتفرعة من قاعدة الساق.

* احتمال حدوث النفاخ للحيوانات، عندما تقتصر في رعيها على النباتات البقولية[(٢)].

[٢] العلف الأخضر:

وهو العلف الذي يحصد من المراعي ويقدم للحيوانات على حالته[(٣)]، وينبغي أن يراعى في حشه الوقت المناسب.

---

(١) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / للدكتور علي عبدالكريم، د. فاروق حبيب، ص(٢٢).

(٢) ينظر: نوعية المحاصيل العلفية والرعوية / لرمضان التكريتي وعباس الحسن ومهدي التميمي، ص (١٠٨).

(٣) ينظر: الأعلاف المركزة / لعبدالقادر حسون، ص (٤).

ويمتاز هذا النوع من العلف بعدة مميزاته منها:

* التحكم في نوعية العلف المقدم للحيوانات ؛لتفادي أضرار النوع الأول المتعلقة بالحيوان.

* عدم الإضرار بالنباتات الموجودة في المرعى.

وبالرغم من وجود هاتين الميزتين إلا أنه مكلف اقتصادياً، فيحتاج إلى أعمال وماكينات قص..) وغير ذلك[١].

[٣] الدريس:

وهو عبارة عن النباتات العلفية المجففة إلى الحد الأدنى الذي يحفظها من التعفن والتلف[٢]، بحيث لا تزيد نسبة الرطوبة في المواد العلفية عن (١٥٪).

وتجفيف " الدريس " إما أن يحصل بصورة طبيعية أو صناعية، وينبغي أن يراعى في الدريس حتى يكون جيداً المواصفات التالية:

* أن يكون ورقياً محتفظاً باللون الأخضر.

* أن يكون ذا طعم مستساغ يرغب فيه الحيوان.

* أن يكون غنياً بالمواد الغذائية: كالسكر والبروتين والكاروتين والعناصر المعدنية والفيتامينات.

* أن يكون خالياً من الأدغال والمواد الغريبة[٣].

---

(١) ينظر: إنتاج محاصيل العلف الزراعي / لطارق العاني وعرفان راشد، ص (٤١).

(٢) ينظر: نوعية المحاصيل العلفي / للتكريتي وزميليه، ص (١١١).

(٣) ينظر: إنتاج محاصيل العلف الزراعي / للعاني وراشد، ص (١٩٤).

[٤] السيلاج:

وهو المحصول العلفي الأخضر الرطب الذي يحتفظ برطوبته مدة طويلة عن طريق كمره في حفرة[١].

ويمتاز هذا النوع من العلف بعدة مميزات منها:

* الاحتفاظ بالبروتين والكاروتين بنسبة عالية، تصل إلى ٨٥٪ مما هو موجود في العلف الأخضر.

* استساغة الحيوان له.

* السيلاج غني بفيتامين (أ)[٢].

[٥] الأعلاف المصنعة والمركبة:

لتلافي عيوب الأنواع السابقة من العلف، وللحصول على إنتاج حيواني حسب الطلب، فكر العلماء في تكوين أعلاف مصنعة مركبة وهي تتكون مما يأتي:

(أ) المواد الخشنة أو (الغليظة) غير المركزة:

تنقسم المواد الخشنة إلى ثلاثة أقسام وهي:

* المواد الخشنة الخضراء، وهي الموجودة في المراعي والمزارع كالبرسيم والحشائش وأوراق الشجر وغير ذلك.

* المواد الخشنة الجافة كالتبن والقش والنخالة وقشور الحبوب وحطب الذرة والدريس الطبيعي.

* المواد الخشنة المجهزة كالدريس والسيلاج. وتشكل هذه المواد بالنسبة للعليقة ما نسبته (٩٠٪ - ٩٥٪).

---

(١) ينظر: الأعلاف المركزة / لعبدالقادر حسون، ص (٤).

(٢) ينظر: نوعية المحاصيل العلفية، ص(١١٦)، إنتاج محاصيل العلف الزراعي، ص(١٨٩).

(ب) المواد المركزة:

يتطلب البحث في المواد المركزة بيان مكوناتها وأنواعها وكيفية تصنيعها.

مكونات المركزات:

المواد المركزة هي التي تحتوي على قيمة غذائية عالية، حيث تصل نسبة البروتين النباتي والحيواني فيها إلى (٢٥٪ - ٤٧٪)، ويختلف تكوينها تبعاً لاختلاف المصانع والحيوانات التي تقدم إليها – وهي تصنع في الجملة – من المواد التي تحتوي على نسبة غذائية عالية من البروتين والمركبات الآزوتية، ومن ذلك:

* الحبوب التي تحتوي على نسبة غذائية عالية، كالقمح والشعير والذرة وفول الصويا واللوبيا والبسلة.

* الجذور والدرنات التي تحتوي على المركبات الآزوتية والبوتاسيوم، كالبنجر (الشمندر)، والجزر واللفت والبطاطس وغير ذلك.

* الثمار التي تحتوي على المواد السكرية والنشوية مثل: الثمار اللحمية كالقرع والفواكه غير الناضجة كالكمثرى.

* مخلفات المصانع النباتية مثل: نخالة القمح والذرة، والقطن والكتان، والسمسم، ودوار الشمس، وفول الصويا والفول السوداني، وقشور الأرز، وقشور الذرة، وتفل البنجر، وقصب السكر، وتفل العنب بعد تصنيع الخل، وتفل الشعير ومخلفات تعليب الفواكه والعصير وغير ذلك[1].

---

(١) ينظر: أسس التقنية والتصنيف الغذائي لمواد العلف / د. محمد فريد عبدالخالق، ص (١٠-١٤)، ومحاضرات في مواد علف / لنوار، ص (٣)، غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / د. عبدالكريم العطار، د. فاروق حبيب، السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، د. محمد السنوسي، د. صلاح حامد، ص (١٩).

وبعد بيان مكونات المركزات، ننتقل لبيان أنواعها، حيث تم بيان أن المركزات تختلف باختلاف الحيوانات المقدمة إليها، وباختلاف المصانع التي تصنعها، ويمكن تقسيمها إلى ثلاثة أنواع:

النوع الأول: مركز خاص بالدجاج ويدخل في تكوينه لحوم الحيوانات، وهو خارج نطاق البحث.

النوع الثاني: مركز خاص بالأسماك ويدخل في تكوينه لحم السمك، وهو خارج نطاق البحث.

النوع الثالث: مركز خاص بالأنعام، من إبل وبقر وغنم، فلا يدخل في تصنيع هذا النوع لحم الحيوانات والأسماك ؛ فالأنعام تتضرر من تناول اللحوم ، ويقتصر هذا المركز على الفيتامينات، والأملاح المعدنية، ويضاف إليه الذرة وفول الصويا لتكوين عليقة كاملة للحيوان.

هذا بالنسبة إلى تقسيم علماء الزراعة، وقد قسم المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة التابع لجامعة الدول العربية الأعلاف المعاصرة إلى تقسيم آخر وهو أن مواد العلف تنقسم إلى:

١ - خشنة.

٢- مركزة.

٣- مواد مضافة .

١ - أما الأعلاف الخشنة فتشمل:

(أ) الأعلاف الخضراء (أعشاب، وورق الشجر).

(ب) جافة (تبن، قش، قشور، حطب).

(جـ) محولة (دريس، سيلاج).

٢- الأعلاف المركزة تشمل:

(أ) حبوب، بذور (قمح، شعير، فول صويا).

(ب) جذور، درنات (بنجر، جزر، لفت).

(جـ) ثمار لحمية: كالقرع والفواكه.

(د) مخلفات مصانع نباتية مثل: (نخالة المطاحن، قشور الذرة، تفل العنب. والشعير.. إلخ[١].

٣- مواد غذائية مضافة:

وهي تضاف إلى المركزات بعد طبخها وفحصها، فتضاف إلى عليقة الحيوان وهذه المواد هي: الفيتامينات – العناصر المعدنية – دافعات النمو – الآزوتية كاليوريا والأحماض الأمينية[٢].

وكما سبق، فإنه يستخدم نوعيات كثيرة جداً من المواد العلفية في تغذية الحيوانات في مختلف أنحاء العالم، وتعتمد الأنواع الموجودة منها في موقع معين على المنتجات المحلية وأنواع الحيوانات المرباة، حيث تم تشخيص أكثر من ٢٠٠٠ نوع مختلف من المواد العلفية[٣]، باستثناء النوعيات المختلفة من الأعشاب والحبوب.

---

(١) ينظر: أسس التقنية والتصنيف الغذائي لمواد العلف / إعداد محمد فريد ص (٢٧)، محاضرات في مواد علف / لمصطفى نوار، ص (٧)، إنتاج محاصيل العلف الزراعي للعاني وراشد، ص (١٩٤)، الأعلاف المركزة والخضراء / لعبدالقادر حسون، ص (٤)، نوعية المحاصيل العلفية/ للتكريتي وزميليه، ص (١١٦)، الأعلاف / لهيجوز، ص (١٧).

(٢) ينظر: أسس التقنية والتصنيف الغذائي لمواد العلف / إعداد محمد فريد ص (٢٧)، محاضرات في مواد علف / لمصطفى نوار، ص (٧).

(٣) ينظر غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية، د. عبدالكريم العطار، د. فاروق حبيب، ص (٢٣) الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٩)، السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، د. محمد السنوسي، د. صلاح حامد، ص (١١١).

وبالنظر إلى الأعداد الكبيرة جداً من المواد العلفية، فإنه لا يمكن تغطية العديد منها في هذا البحث، وسوف تقتصر البيانات على المواد العلفية الرئيسة الشائعة الاستخدام في العالم مثل: السيلاج، الدريس... إلخ[1].

كذلك العلائق التي تحتوي على جميع العناصر الغذائية بموجب توصيات الجهات المعتمدة مثل المجمع الوطني الأمريكي للأبحاث (NRC)،أو مجمع البحوث الزراعية الإنجليزي (ARC)، بحيث تسد هذه العناصر الاحتياطات الفسيولوجية للحيوان، تبعاً لصنفه والوظائف المطلوبة مثل النمو أو الإنتاج، أو الحليب أو البيض أو الصوف.. الخ.

وبعد معرفة حقيقة الأطعمة النباتية للحيوان، ننتقل لبيان الحكم الشرعي في تقديمها للحيوان.

المطلب الثاني
حكم الأطعمة النباتية للحيوان

لقد خلق الله تعالى الحيوانات وسخرها لخدمة الإنسان وأمره بالرفق بها، ومن مظاهر ذلك عرض العلف والماء عليها، وفيما يأتي بيان بعض الأحكام المتعلقة بالأعلاف.

أولاً: وجوب عرض العلف على الحيوان:

وقد بوب لها الفقهاء في أبواب النفقات من كتب الفقه وأوردها بعضهم بقوله: «فصل في نفقة الدواب» وقد اتفق الفقهاء على أنه يجب على الإنسان عرض العلف على الحيوانات المملوكة، وبناءً عليه فيجب على من يملك بهيمة أن يعلفها ويسقيها ويفعل ما يصلحها[2].

---

(١) ينظر: الأعلاف المركزة والخضراء / لعبدالقادر حسون، ص (١٤).

(٢) ينظر: حاشية بن عابدين: (٣/ ٦٣٨)، الشرح الصغير للدردير: (٢/ ٧٤٩)، جواهر الإكليل – للآبي: (١/ ٤٠٧)، حاشية قليوبي وعميرة: (٤/ ٩٤)، المغني / لابن قدامة: (٧/ ٩٤)، الملخص الفقهي / للفوزان، ص (٦٠٥).

قال الإمام البغوي رحمه الله: «من ملك دابة وجب عليه علفها وسقيها»[(١)].

واستدلوا على ذلك بما يأتي:

الدليل الأول: ما روى البخاري عن ابن عمر رضي الله عنهما أن النبي صلى الله عليه وسلم قال: **(دخلت امرأة النار في هرة ربطتها فلم تطعمها ولم تدعها تأكل من خشاش الأرض)**[(٢)].

وجه الدلالة: أن هذا الحديث يدل على وجوب الإنفاق على الحيوان بتقديم العلف له، وقد ذكر ذلك ابن حجر رحمه الله[(٣)].

الدليل الثاني: ما رواه البخاري عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: **(بينما رجل يمشي، فاشتد عليه العطش، فنزل بئراً فشرب منها، ثم خرج، فإذا هو بكلب يلهث يأكل الثرى من العطش، فقال: لقد بلغ هذا مثل الذي بلغ بي، فملأ خفه، ثم أمسكه بفيه، فسقى الكلب، فشكر الله له، فغفر له)**، فقالوا: يا رسول الله، وإن لنا في البهائم أجراً ؟ قال: **(في كل كبد رطبة أجر)**[(٤)].

وجه الدلالة: في الحديث دلالة على عظم أجر من أحسن إلى الحيوان بتقديم العلف والماء إليه، فإذا امتنع عنها أثم.

الدليل الثالث: أن في ترك تقديم العلف للحيوان تعذيباً له، وإضاعة للمال[(٥)].

---

(١) تهذيب الأحكام (١٤٠).

(٢) صحيح البخاري – كتاب بدء الخلق – باب إذا وقع الذباب: (٤/ ١٠٠)، ومسلم، كتاب السلام: (٤/ ١٧٩٠).

(٣) فتح الباري: (٦/ ٣٥٨).

(٤) صحيح البخاري – كتاب المساقاة – باب فضل سقي الماء: (٣/ ٧٧)، ومسلم في السلام: (٤/ ١٧٦١)

(٥) حاشية بن عابدين: (٣/ ٦٣٨).

ثانياً: إجبار القاضي الإنسان على تقديم العلف للحيوان:

اختلف الفقهاء فيما إذا امتنع مالك الحيوان عن تقديم العلف إليه وهو قادر على ذلك هل يجبره القاضي على ذلك، على قولين:

القول الأول: ذهب جمهور الفقهاء من المالكية والشافعية والحنابلة إلى أنه يجبر على تقديم العلف للحيوان أو بيعه أو ذبحه إذا كان مما يؤكل لحمه[(١)].

قال البغوي: «من ملك دابة يجب عليه علفها، فإن لم يفعل أجبره السلطان على علفها أو بيعها أو ذبحها...»[(٢)].

القول الثاني: أن المالك لا يجبر على تقديم العلف للحيوان، وهو قول الحنفية[(٣)].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن المالك يجبر على تقديم العلف للحيوان، بما يأتي:

الدليل الأول: قياس إجبار مالك الحيوان على النفقة عليه، على إجبار السيد بالإنفاق على عبده المملوك بجامع أن كلاً منهما مملوك وذو كبد رطبة، ومشغول بمصالح مالكه ومحبوس عن مصالح نفسه[(٤)].

الدليل الثاني: أن الحيوان ذو روح محترم فيجب حفظه كالآدمي، وفي ترك تقديم العلف للحيوان الذي له حرمة في نفسه إضرار به والضرر يزال.

---

(١) ينظر: الشرح الصغير / للدردير : (٢/ ٧٤٩)، جواهر الأكليل / للآبي: (١/ ٤٠٧) حاشية قليوبي وعميرة: (٤/ ٩٤)، نيل الأوطار / للشوكاني: (٧/ ٥)، المغني / لابن قدامة: (٧/ ٩٤).

(٢) تهذيب الأحكام: (١٤١).

(٣) ينظر: حاشية بن عابدين: (٣/ ٦٣٨).

(٤) ينظر: المغني: (٧/ ٩٤).

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأن مالك الحيوان لا يجبر على تقديم العلف له إذا امتنع عن ذلك بما يأتي:

الدليل الأول: أن الإنسان يؤمر بتقديم العلف للحيوان استصلاحاً من باب الأمر بالمعروف[١].

نوقش: أن النص ورد في الوعيد بالإثم ودخول النار عند ترك الإنفاق، فالقول بأن ذلك استصلاح اجتهاد ولا اجتهاد مع النص.

الدليل الثاني: أن البهيمة لا يثبت لها حق من جهة الحكم (أي القضاء)، لأنه لا تصح فيها الخصومة[٢].

نوقش: أن هذه دعوى حسبة فلا يشترط لها الخصومة.

الدليل الثالث: القياس على الزرع والشجر[٣]، فكما أنه إذا امتنع الإنسان عن سقيها لا إثم عليه كذلك الحيوان.

نوقش: أن القياس على الزرع والشجر قياس مع الفارق، فالشجر ليس بذي روح فافترقا.

الترجيح:

من خلال عرض القوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة يظهر - والله أعلم- أن القول الراجح هو القول الأول، وهو أن مالك الحيوان الممتنع عن تقديم العلف له، يجبره

---

(١) ينظر: حاشية بن عابدين: (٣/ ٦٣٨).

(٢) ينظر: المرجع السابق: (٣/ ٦٣٩).

(٣) ينظر: المغني / لابن قدامة: (٧/ ٦٣٥).

القاضي على الإنفاق، وذلك لقوة ما استدلوا به، وضعف أدلة القول الآخر وورد المناقشة عليه.

وبناءً عليه، فإن كانت الدابة مما ترعى، والأرض خصبة، فعليه علفها أو إرسالها للرعي، وإن كانت الأرض مجدبة، فإن كانت الدابة مما ترعى في الأرض المجدبة كالنعم، فعليه أن يرسلها أو يعلفها، وإن كانت الدابة مما لا ترعى في الأرض المجدبة مثل ذوات الحافر أو لم يكن في الأرض علف أو موقع يمكن أن تأكل منه، عليه أن يعلفها[1].

وبعد بيان بعض الأحكام المتعلقة بالأعلاف، ننتقل لبيان حكم النباتات المقدمة للحيوان.

ثالثاً: حكم النباتات المقدمة للحيوان:

وسوف نبين في هذا المبحث ونفصل القول في أنواع المواد العلفية الرئيسة والشائعة الاستخدام، ونهمل ما كان قليل الاستخدام أو نادراً، وذلك لمعرفة حكمها الشرعي.

وسبق بيان أن المواد العلفية تنقسم إلى خمسة أقسام، باعتبار تقسيم علماء التغذية الحيوانية وهي:

١- المراعي الطبيعية.

٢- العلف الأخضر.

٣- الدريس.

٤- السيلاج.

٥- الأعلاف المصنعة أو المركبة.

---

(١) ينظر: تهذيب الأحكام / للبغوي، ص (١٤٣)، الحاوي الكبير: (١٥/ ١٤٠)، روضة الطالبين: (٦/ ٥٢٣، ٥٢٥)، مغني المحتاج: (٣/ ٤٦٤).

وسوف نوجز القول في النوعين الأولين وهما المراعي الطبيعية والعلف الأخضر، ونفصل القول في كل من النوعين الآخرين بالإضافة إلى الأعلاف المصنعة أو المركبة.

أولاً: المراعي الطبيعية:

ويقصد بها النباتات الرعوية عامة، وهي إما أن تكون مراعي خضراء أو جافة، فمن أمثلة المراعي الخضراء.

[١] الأَبَّ:

قال الله تعالى: ﴿ وَفَٰكِهَةً وَأَبًّا﴾(١).

قال ابن فارس نقلاً عن الخليل وأبي زيد: الأب: «المرعى»(٢).

كما ذكر ابن قتيبة في باب النباتات بأن الأب: «المرعى»(٣).

وجاء في تفسير قوله تعالى: ﴿وَفَٰكِهَةً وَأَبًّا﴾(٤).

ما ذكره ابن كثير في تفسيره نقلاً عن ابن عباس رضي الله عنهما أنه قال: (الأب ما أنبتت الأرض مما تأكله الدواب ولا يأكله الناس)، وفي رواية عنه: (الحشيش للبهائم)، وقال مجاهد وسعيد بن جبير، أن الأب: (الكلأ).

وعن مجاهد والحسن وقتادة – رحمه الله عليهم أجمعين –: (أن الأب للبهائم كالفاكهة لبني آدم).

وعن عطاء رحمه الله: (كل نبت على وجه الأرض فهو أب)(٥).

---

(١) سورة عبس، الآية (٣١).

(٢) معجم مقاييس اللغة: (١/ ٦).

(٣) ينظر: أدب الكاتب: (١/ ٥٤).

(٤) سورة عبس، الآية (٣١)

(٥) ينظر: تفسير ابن كثير: (٤/ ٤٧٤).

[٢] البقل:

قال الله تعالى: ﴿وَإِذْ قُلْتُمْ يَٰمُوسَىٰ لَن نَّصْبِرَ عَلَىٰ طَعَامٍ وَٰحِدٍ فَٱدْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلْأَرْضُ مِنۢ بَقْلِهَا﴾(١).

والمراد ببقلها، نباتها الذي ليس بشجر يقوم على ساقه(٢).

والبقل مفردة بقلة وجمعه بقول، وأبقلت الأرض: أنبتت البقل، قال ابن منظور: «والبقل من النبات ما ليس بشجر دق ولا جلّ»(٣).

وقال ابن فارس: «ما كان منه ينبت في بذرة، ولا ينبت في أدمة ثابتة فاسمة البقل، وقيل كل نابتة أول ما تنبت فهي البقل، وفرق ما بين البقل ودق الشجر، فالبقل إذا رعي لم يبق له ساق، والشجر تبقى له سوق وإن دقت»(٤).

ومن أمثلة البقل:

البُهْمي:

قال ابن الطيب: «البهمي نبت يشبه السنبل، والبارض أول نبات البهمي، والسفا شوكها»(٥).

وقال ابن منظور: «والبهمي نبت،وهو خير أصناف البقول رطباً ويابساً وهي تنبت كما ينبت الحب، ويخرج لها إذا يبست شوك مثل شوك السنبل، وإذا وقع في أنوف الغنم أنف عنه، حتى ينزعه».

---

(١) سورة البقرة، الآية (٦١).

(٢) تيسير الكريم الرحمن / لابن سعدي، ص (٥٣).

(٣) ينظر: لسان العرب: (١١/ ٦٠).

(٤) مقاييس اللغة / لابن فارس: (١/ ٢٧٤).

(٥) شرح كفاية المتحفظ، ص (٥٠٤).

الرمث:

يقال للرمث أول ما ينبت باقل، وذلك إذا ضربه المطر حتى ترى في أفنائه مثل رؤوس النمل. والرمث إذا أورس نمت على أهدابه زهيرات بيضاء تضرب إلى الإصفرار دائرية الشكل، والرمث واحدته رمثة، وهو شجرة من الحمض، والإبل تحمض بها إذا شبعت من الخلة[١].

وقال الجوهري: «الرِّمث بالكسر مرعى من مراعي الإبل، له هدب طوال دقاق وهو مع ذلك كله كلأ تعيش فيه الإبل والغنم، وإن لم يكن معها غيره وربما خرج فيه عسل أبيض، وهو شديد الحلاوة وله حطب ووقوده حار وينتفع بدخانه»[٢].

يقال: رمثت الإبل ترمث رمثاً فهي رمثة ورمثى - رماثى إذا أكلت الرمث وهي جائعة فيخاف عليها حينئذٍ، وتقول العرب: «ما شجرة أعلم لجبل، ولا أضيع لسابلة، ولا أبدن ولا أرفع من الرمثة، وذلك لأن الإبل إذا ملت الخلة اشتهت الحمض، فإن أصابت طيب المرعى مثل الرمث مشقت منه حاجتها ثم عادت إلى الخلة فحسن رتعها واستمرأت رعيها، فإن فقدت الحمض ساء رعيها وهزلت»[٣].

وينمو الرمث في مواطن كثيرة من أرض نجد، ويقل نبات الرمث في المناطق التي تجاور جبال السروات، ويفرز الرمث مادة عسلية بيضاء تتجمد على فروعه في فصل من فصول السنة هي المغافير، والإبل تأكل الرمث ولا تكثر منه، وإذا لم تجد غيره أصباها مرض اسمه " الرماث " تدمع فيه عيونها ويؤلمها في بطونها.

---

(١) مقاييس اللغة: (١/ ٢٧٥).

(٢) الصحاح: (١/ ١٩٢).

(٣) لسان العرب: (٦/ ٢٥٤).

ويدل نمو الرمث في أرض ما على صلاحيتها والانتفاع برعيها[١].

[٣] الخَضِر:

قال الله تعالى: ﴿وَهُوَ ٱلَّذِىٓ أَنزَلَ مِنَ ٱلسَّمَآءِ مَآءً فَأَخْرَجْنَا بِهِۦ نَبَاتَ كُلِّ شَىْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُّخْرِجُ مِنْهُ حَبًّا مُّتَرَاكِبًا﴾[٢].

ومعنى قوله: ﴿خَضِرًا﴾، أي من ذلك النبات الخضر[٣].

وقال الأخفش: «يريد به الأخضر»[٤].

قال ابن كثير في تفسير هذه الآية: ﴿فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا﴾: «أي زرعاً وشجراً أخضرا، ثم بعد ذلك يخلق فيه الحب والثمر»[٥].

ويشمل اسم "الخضر" أنواعاً كثيرة من النباتات البرية، فإذا نزل المطر وأخضر الثمام والعرفج، فهذا هو الخضر، بخلاف الأنواع الأخرى مثل النفل والخزامى، فهذه الأنواع من العشب وليست من الخضر، ويدخل في الخضر كل ما شاكله. وقد جاء ذكر الخضر في لسان العرب بمعان شتى أقربها إلى موضوعنا قول ابن ابن منظور: «والخضارى: الرمث إذا طال نباته والثمام إذا طال عن الحجن سمي خضر، والخضرة بقيلة والجمع خضر».

والخضرة: بقلة خضراء خشناء ورقها مثل ورق الدخن، وكذلك ثمرتها وترتفع ذراعاً من الأرض»[٦].

---

(١) ينظر: النباتات البرية في المملكة، ص (١٧١).

(٢) سورة الأنعام، الآية (٩٩).

(٣) تيسير الكريم الرحمن / لابن سعدي، ص (٢٦٧).

(٤) فقه اللغة وسر العربية / للثعالبي، ص (٢٣)، مختار الصحاح، للرازي، ص (١٦٢).

(٥) تفسير ابن كثير: (٤/ ١٥١).

(٦) لسان العرب: (٤/ ٢٤٦).

وكما ذكر سابقاً فالخضر يشمل عدة أنواع من النبات كل واحدة منها تسمى خضرة، والخضر المتعارف عليه اليوم في بادية العرب أنه من النباتات التي ترعاها السائمة.

ويشمل بالإضافة إلى الثمام والعرفج جميع المراعي التي ليست من الشجر ولا من العشب[(١)]، بشرط أن ترعاه السائمة، أما النبات الذي لا ترعاه السائمة فليس من المرعى ولا من العشب، كالحرمل.

ومن أمثلة المراعي الجافة:

الحشائش:

وهي المراعي التي تقدم طعاماً للحيوانات كالإبل والخيل والبقر والغنم بعد حشها؛ حيث تقطع النباتات الرعوية، فإذا كان النبات الذي يتم حشه أخضر فهو علف، وإذا كان يابساً فهو حشيش، فالحش القطع[(٢)]، وقد جرت العادة بأن الحشيش يكون من الثمام والعرفج وما شابهما من النباتات، وذلك لأن النباتات العشبية إذا يبست تحطمت وذرتها الرياح، وإذا قطعت خضراء فهي علف لا حشيش، كما لا يكون الحشيش من الأشجار الكبيرة كالغضا ؛ لأنها إذ يبست أصبحت عيدانها صلبة لا تؤكل[(٣)].

وقال الرازي: «الحشيش: ما يبس من الكلأ، ولا يقال له رطباً حشيش»[(٤)].

---

(١) مثل: الهضيد والصبغي والسبط والعضاه والقطف.. إلخ فهذه من الخضر، بخلاف الحوذان، والحربث والنفل والقفعاء والنصي والقليقلان والخزامى والشقارى... إلخ فهذه من العشب، ينظر: النباتات البرية في المملكة، عائش الحارثي، ص (١٣٨).

(٢) مختار الصحاح / للرازي، ص(١٢٨).

(٣) النباتات البرية في المملكة / عائش الحارثي، ص(١٠٦).

(٤) مختار الصحاح، ص (١٢٨).

وقال ابن فارس: «الحاء والشين أصل واحد، وهو نبات أو غيره يجف، والحشيش: النبات اليابس»[(١)].

وقد لاقت الحشائش اهتماماً كبيراً من الإنسان؛ لكونها تشمل الأصناف البرية والمزروعة والمستخدمة لحيوانات الرعي.

وهناك العديد من المزايا لاستخدام الحشائش في تغذية الحيوانات، حيث تعد معظم أنواع الحشائش مرتفعة الاستساغة، ويحتوي القليل منها على المواد السامة، كما أن العناصر الغذائية التي تزود الحشائش الحيوان بها تسد عموماً احتياجاته خلال فترات التناسل والإنتاج.

ويعتمد هضم الحشائش المختلفة على أصنافها والظروف البيئية واحتياجات الحيوان، فتقل استساغة الحيوان للحشائش الكبيرة والقليلة الأوراق، لاحتوائها على رؤوس البذور والتي لا تتناولها معظم الحيوانات والموجودة في العديد من أنواع الحشائش[(٢)].

ويمكن تقسيم الحشائش المستخدمة في مرعى الحيوان إلى نوعين:

١ - حشائش نافعة، مثل: حشائش الثمام ونحوها.

٢ - حشائش سامة، مثل: الحشيش السوداني ونحو ذلك[(٣)].

---

(١) مقاييس اللغة، ص (٢٤٢).

(٢) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية / د. عبدالكريم العطار، د. فاروق حبيب، ص (٣٤)، موسوعة الحيوان الزراعي / د. محمد يحيى درويش، ص (٢١٥)، السيلاج وقيمته الغذائية / د.محمد السنوسي، د. صلاح إسماعيل، ص (٨٧).

(٣) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص(٢١٧)، السيلاج وقيمته الغذائية/ د. محمد السنوسي، ود. صلاح إسماعيل، ص (٨٨).

الحشائش النافعة: وهي الحشائش التي تحتوي على أغلب العناصر الغذائية التي يحتاجها الحيوان خلال فترات التناسل والإنتاج[١] ومنها:

الثمام: واحدته ثمامة وهو نوع من أنواع الحشيش، ترعاه الإبل والغنم والخيل، ويظهر الثمام عند المطر، ويبدأ بالإخضرار، وتظهر له براعم خضراء، فيقال: أحجن الثمام.

وللثمام ثلاثة أنواع:

فالأول: ثمام الشعاب وهو يرتفع بطول الشخص القاعد.

والنوع الثاني: الذي ينمو في الرمال وهو صغير دقيق يطيب رعيه.

والثالث: الإثموم وهو يرتفع وينمو حول الأودية مر الطعم ولا ترغبه الماشية[٢].

قال الثعالبي: « يقال: أمصخ الثمام: خرجت أماصيخه، أي خوصه، والمقصود به: الحجار ما دامت طرية، فإذا اشتدت وقست تحولت إلى عيدان فهي عيدان الثمام»[٣].

وقال ابن فارس: « يقال للقبضة من الحشيش "الثمة " والثمام: شجر ضعيف..، وقال قوم: الثُّمام ما كسر أغصان الشجر، فإذا يبس فهو ثُمام»[٤].

الحشائش السامة: وسيأتي الحديث عنها عند ذكر أقسام الأعلاف.

وبعد بيان حقيقة المراعي وحكمها، ننتقل لبيان أنواع الأعلاف وحكمها.

ثانياً: الأعلاف:

والمقصود بها الأعلاف المقدمة للحيوان، وهي من حيث الطهارة والنجاسة نوعان:

- أعلاف طاهرة.
- أعلاف متنجسة.

---

(١) ينظر: غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية، د. عبدالكريم العطار، د. فاروق غريب، ص(٣٥).

(٢) لسان العرب: (١/ ٣/ ١٢٥).

(٣) فقه اللغة، ص (٣٦٠).

(٤) مقاييس اللغة، ص (١٨٠).

فالعلف الطاهر:

هو كل ما أنبتته الأرض مما هو طيب طاهر، وكان سقيه من مياه الأمطار أو الآبار أو الأنهار أو نحوها.

والعلف المتنجس:

هو العلف الذي اكتسب النجاسة من غيره كأن يكون ما سقي به من الماء نجساً.

وفيما يلي معرفة حكم كل منها:

[١] حكم الأعلاف المتنجسة:

وقد تقدم بيان حكم الأعلاف المتنجسة في الفصل الأول من هذا المبحث[١].

[٢] حكم الأعلاف الطاهرة:

والأعلاف الطاهرة نوعان:

(أ) **أعلاف طاهرة نافعة مثل:** العلف الأخضر، الشعير، البرسيم... إلخ.

(ب) **أعلاف طاهرة ضارة أو سامة:** مثل: الحرمل، العشار... إلخ.

(أ) **الأعلاف الطاهرة النافعة:**

والأعلاف الطاهرة النافعة يجوز تقديمها للحيوان ما لم يحصل له بكثرتها ضرر منها:

١- **العلف الأخضر:** وتقدم الحديث عنه[٢].

٢- **الشعير:** لقد عرف الفراعنة الشعير منذُ آلاف السنين، فقد عثر أهل الآثار على حبوب الشعير في مقابر الفراعنة، وقدّروا أنها منذ ستة آلاف سنة.

---

(١) ينظر: ص(٣٨٧-٣٨٩).

(٢) تقدم الحديث عنه، ينظر: ص (٣٨٢- ٣٨٣) من هذا الكتاب.

وذكر البعض بأن الشعير نشأ أصلاً في العراق، بينما ذكر البعض الآخر أن المنشأ الأول له الحبشة، وذلك لأن المنطقتين جميعاً غنيتان جداً بالأنواع البرية، وقيل أن نشأة الشعير كانت جنوب شرق آسيا، وخاصة في منطقة الصين.

وتقدر المساحة المزروعة بالشعير في العالم بحوالي ١٧٨ مليون فدان، وفي مصر يزرع حوالي ١٣٠ ألف فدان من أراضي الوادي، بالإضافة إلى حوالي ١٥٠ ألف فدان في وقت الري بالأمطار، وخاصة شبه جزيرة سيناء، والساحل الشمالي الغربي.

ويزرع الشعير في المناطق المعتدلة في فصل الشتاء، ويزرع في الربيع في المناطق الشمالية الباردة ويتحمل الشعير الملوحة والجفاف أكثر من غيره من محاصيل الغلال. ويعتبر الشعير من أهم وأشهر الحبوب، وينتمي إلى الفصيلة النجيلية، وهو عشب حولي جذوره غالباً عرضية ليفية، وله ساق قائمة ملساء تنتهي بسنبلة طرفية، وتخرج الأوراق على الساق عند العقد، وأوراقه رفيعة خشنة الملمس[1].

وتحتوي حبوب الشعير على عناصر هامة مثل: النشا (٥٠- ٥٤) والبروتين (٢.٥٪)، والدهون (٣٠٪)، كما تحتوي على الحديد، والفوسفور، والكالسيوم، والبوتاسيوم، والمنجنيز، وفيتامين (ب، هـ)، بالإضافة إلى ذلك يحتوي الشعير على إنزيمات هاضمة.

---

(١) ينظر: عالم النبات في حياة الرسول ﷺ / د. عبدالمنعم الهادي، د. دينا بركة، ص (١٢٨)، نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم، ص (٥٨)، الأعشاب / عبدالرحمن بكر، ص (٥٤)، الأطعمة والأشربة في عصر الرسول ﷺ، د. محمد الجميل، ص (٥١)، الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / د. محمد آرناؤوط، ص(٧٧)، موسوعه الأعشاب والنباتات، أحمد حجازي، ص(٢١٩)، النباتات وفوائدها / فؤاد الجرداق، ص (٢١٩).

وأغلب الشعير المزروع في العالم يستخدم كعلف للماشية، ويعتبر من الأعلاف الخضراء والتي يرعاها الحيوان دون أن يتدخل الإنسان في إعدادها له بتصنيع ونحوه، كالأعلاف المركبة ونحو ذلك[١].

ولا بأس بتناول الحيوان له، لأنه مما أحل بقوله: ﴿وَٱلَّذِىٓ أَخۡرَجَ ٱلۡمَرۡعَىٰ﴾[٢].

وقول الله تعالى: ﴿وَٱلۡأَرۡضَ بَعۡدَ ذَٰلِكَ دَحَىٰهَآ ۝ أَخۡرَجَ مِنۡهَا مَآءَهَا وَمَرۡعَىٰهَا﴾[٣].

٣- البرسيم: يعتبر البرسيم من أهم محاصيل العلف الأخضر، وتزن الحشة الأولى للبرسيم ما بين ٢-٤ طن، ويمكن حشها بعد ٦٠ يوماً، وتقدر الفترة اللازمة لنمو البرسيم بعد الحشة، بحوالي ٤٥ يوم، ويشترط لتغذية الماشية على البرسيم ما يأتي:

* أن لا تعطى المواشي عليقة كاملة منه، لأنها تصاب بالإسهال، ويترتب على ذلك عدم الاستفادة الكلية من الغذاء، وبالتالي قلة إنتاج اللبن أو النمو، فيعطى للحيوان تدريجياً تجنباً لحدوث مشاكل صحية للحيوان.

* يقدم البرسيم للمواشي على دفعات، وإذا أصيب الحيوان بالنفاخ أثناء تغذيته على البرسيم، لأنه من الأمور التي تحدث أثناء التغذيةعلى البرسيم، وخاصة عندما يتبلل بالمطر، ويكون جوف المواشي خالياً، حيث تساعد المواد الآزويتية بالبرسيم على حدوث التخمر في القناة الهضمية للحيوان فيسبب عنها غازات قوية ينتفخ الحيوان بسببها[٤].

---

(١) ينظر: المراجع السابقة، الصفحات نفسها.

(٢) سورة الأعلى، الآية (٤).

(٣) سورة النازعات، الآيات: (٣٠ – ٣١).

(٤) ينظر: موسوعة الحيوان الزراعي، ص (١١٧)، السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، د.محمد السنوسي، د. صلاح إسماعيل، ص (٨٨)، غذاء وتغذية الحيوان، د. علي العطاء، د. فاروق غريب، ص (٥٩).

(ب) الأعلاف الطاهرة السامة:

ويقصد بها النباتات السامة:

وهي النباتات التي تحتوي على سموم، تضر بالحيوان عند الرعي منها والتغذي عليها، وهذه النباتات السامة لا ينبغي تقديمها للحيوان لضررها، ومن ذلك:

١ - الحرمل: عرف اليونانيون القدماء الحرمل، واستعملوا مسحوق بذوره في العلاج من الدودة الشريطية، ولا يعرف الموطن الأصلي للحرمل على وجه الدقة، إلا أنه ينمو منتشراً في شمال آفريقيا وأسبانيا والمجر، وباقي دول حوض البحر المتوسط، كما ينمو برياً في مناطق متعددة في مصر. أما في المملكة العربية السعودية، فينمو برياً في شمال الحجاز، وشرقي نجد، والمناطق الشمالية والشرقية منها.

والحرمل عشب شجيري، يتبع الفصيلة المحتوية على قلويدات (الزيجو فيلية) ويصل ارتفاعه من ٣٠ – ١٢٠ سم، والساق ثنائي التفرع، ويصل طول أوراقه من ٥ - ٧.٥سم. وأزهاره منفردة، والثمار كروية ملساء.

وتحتوي بذور الحرمل على عدة قلويدات سامة لها تأثير قاتل للكائنات الحية[(١)].

وبناءً عليه فلا يعطى للحيوان، لأن بذوره سامة، وممن قال بذلك، الدكتور وهبة الزحيلي – حفظه الله –[(٢)].

٢- العشار: وهو نبات صحراوي يصل ارتفاعه من (٢-٣) متر ويحمل أزهاراً بنفسجية اللون وثماراً كروية الشكل، وتحتوي أنسجة النباتات اللبن النباتي، وينتشر

---

(١) ينظر: عالم النبات في حياة الرسول ﷺ، ص (٦٨)، نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم، ص (٦٠)، الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / د. محمد آرناؤوط، ص (٢٣٣).

(٢) ينظر: أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، ص (٣٨).

العشار في غرب ووسط الهند وفي إيران وأفريقيا الإستوائية، كما يوجد في مصر في الجنوب على شواطئ النيل ويوجد أيضاً في ليبيا والجزائر ومراكش.

ويحتوي العشار على سائل لبني سام[1] ويحتوي السائل على مادة التربسين ومواد سامة للقلب، أهمها " إسكارين " كما يحتوي النبات على مادة مطاطة، وتبلغ سمية المواد السامة من (١٥-٢٠ مرة) ضعف مادة الأستركنين المعروفة والموجودة في بذور نبات الجوز المقيئ، وهذه المادة اللبنية ضارة بالإضافة إلى كونها سامة، فهي ضارة ملهبة للجلد إذا لامسته ، وبناءً عليه فيمنع الحيوان من أن يرعى من هذه النبتة لضررها ولسميتها عليه وعلى من يتناوله من إنسان ونحوه[2]، لقوله ﷺ: **(لا ضرر ولا ضرار)**[3].

٣- **خانق الذئب أو (قلنسوة الراهب)**: وهو عشب له أوراق مركبة وأزهار زرقاء، وموطنه الهند، والصين، وكان معروفاً منذ القدم بأنه نبات سام، وكان الناس في الهند يستعملونه معجوناً من سيقانه الأرضية، ليضعوه على رؤوس حرابهم وسهام صيدهم، وكما كان يستعمل لتسميم الآبار ضد الأعداء. وكان القدماء أيضاً يستعملونه حيث كانوا يخلطونه باللحم ويلقونه للذئاب، فإذا أكلت منه تلك الذئاب هلكت، ومن هنا سمي خانق الذئب[4].

أما بالنسبة لحكمه فهو كسابقه، فيمنع الحيوان منه لضرره.

٤- **حشيشة السودان**: وتزرع هذه الحشيشة المعروفة بحشيشة السودان في أوائل فصل الربيع إلى آواخر فصل الصيف، وهي من النباتات السامة ويجوز رعيها عندما يصل

---

(١) ينظر: الأعشاب والنبات غذاء ودواء / محمد أرناؤوط، ص (٢٤٤).

(٢) ينظر: نبات العقاقير والتوابل، د. شكري إبراهيم، ص (٦٠).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: التسمم الغذائي الحاد والتسمم الطويل المدى / د. سمير غنيم، ص (١٨٨).

النبات إلى ارتفاع ٣٠ -٤٥ سم ؛ ولا يجوز رعيها في مراحل مبكرة من النمو ؛ لأنه قد يؤدي إلى ظهور حالات التسمم للحيوانات المتغذية عليه، وذلك بسبب زيادة تركيز حامض الهيدروسيانيك في النبات[1].

٥- **عين الجمل:** وهو عشب حولي ينمو على الأرض الزراعية والرطبة في المناطق عالية الارتفاع، وهو نبات سام للحيوانات.

٦- **العَشْرب:** وهو نبات عشبي ينمو متدلي على المنحدرات الشديدة من نباتات الرعي، ويقتصر تواجده في جزيرة " سقطري " في اليمن، وهو سام للماشية.

٧- **العُسب:** وهو شجيرة متسلقة، ثمارها دائرية حمراء عليها بقع سوداء، ينمو على ضفاف الأودية والمنحدرات في سفوح التلال والمرتفعات وهو سام.

٨- **الحسك:** وهو عشب شوكي حولي، توجد به أشواك حادة عند قاعدة الأوراق، ينمو في الأراضي الرطبة وفي جوانب الطرق في كل من سفوح التلال، وهو سام للحيوانات، حيث تحتوي البذور على مادة " الهيدروكيتون " السامة[2].

٩-**أسد العدس:** أو نبات الجعفيل الأصفر، وهو نبات يخترق الرمال، ذو ساق سميكة، وله أهراماً من الأزهار الصفراء، رؤوسها مغطاة ببراعم بنفسجية داكنة، تنفتح أثناء استمرار النبات في النمو، وتنمو إلى ارتفاع ٦٠ -٧٠ سم، وهو نبات سنوي، وهذه النبتة بكاملها سامة، بل قال بعضهم من أهل البادية: أنها مؤذية حتى بمجرد شمها[3].

---

(١) ينظر: السيلاج وقيمته الغذائية، د. محمد السنوسي، ود. صلاح إسماعيل، ص (٨٧).

(٢) ينظر: ينظر نباتات برية من اليمن / الهيئة العامة لحماية البيئة، ص(٥١).

(٣) ينظر: الأزهار البرية للمنطقة الوسطى في المملكة، د. ليسكوب فينست، ميلانو، ص (٣١)، النباتات البرية في المملكة العربية السعودية، د. عائش الحارثي، ص (١٥٨)، الأطلس النباتي، محمود السيد، ص (٢٦٢).

١٠- **الفطر السام:** ويسمى "عيش الغراب السام"، يصيب الحيوان بالتسمم، جراء السموم التي ينتجها وتضر بعضو أو بأكثر من أعضاء جسم الحيوان، حيث يفرز الفطر عند تناوله من قبل الحيوان مئات من المركبات الكيماوية التي تعرف بالسموم الفطرية فتؤدي إلى تسمم الحيوان، وتسمم من يأكله ويسبب الارتعاش في الأغنام وغالباً ما ينتهي بالموت[1].

وبعد بيان حكم الأعلاف ننتقل لبيان حكم ما يسمى بالسيلاج.

ثالثاً: السيلاج:

سبق بيان أن الأعلاف نوعان: أعلاف طاهرة وأعلاف نجسة، ثم أن الأعلاف الطاهرة نوعان:

١- أعلاف طاهرة خضراء.

٢- أعلاف طاهرة جافة.

فمن الأعلاف الخضراء يصنع ما يسمى " بالسيلاج "، وهو عملية من عمليات تخزين نواتج المحاصيل الزراعية، فمنذُ أكثر من ٣٠٠٠ آلاف سنة، قام قدماء المصريين بتخزين محاصيل الحبوب داخل الصوامع تحسباً لقلة المحصول في مواسم الحصاد التالية أو إصابته بالآفات والحشرات والأمراض النباتية خلال تلك المواسم ؛ لذلك كان لزاماً عليهم إيجاد طريقة لحفظ المحاصيل لتوفير احتياجاتهم منها خلال مواسم الجفاف، وعملية السيلاج ما هي إلا طريقة من طرق حفظ المحاصيل ضد عوامل الجفاف والآفات والحشرات والأمراض النباتية، وإن اختلفت القواعد الأساسية في عملية الحفظ، وتقنية عمليات التخمر، وما يرتبط بها من عوامل طبيعية وكيمائية.

---

(١) ينظر: المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص (٢٨)، علوم وتصنيع الأغذية / د. محمد السيد أبوطور وآخرون، ص (٥٦)، أسس علوم الأغذية، ص (٣٣٤).

ولقد عرفت صناعة " السيلاج " بمفهومها الحديث في إيطاليا ١٧٨٦م، حيث قام المتخصص الإيطالي " جون " بعملية حفظ أوراق النباتات الخضراء داخل براميل خشبية لاستخدامها فيما بعد كمادة علفية لغذاء الحيوان.

وفي عام ١٨٤٢م اقترح متخصص آخر في الزراعة استعمال الحفر الأرضية بديلاً عن البراميل الخشبية، وأمكن بذلك حفظ كميات كبير من النباتات، حيث كانت هذه الطريقة الجديدة بداية لممارسة الأساليب التقنية في صناعة السيلاج والتي اشتملت على بعض العمليات الفنية مثل ضغط المادة العلفية الموجودة بالحفرة لإخراج الهواء، ثم تغطية الحفرة بعد تعبئتها لمنع تسرب الهواء إليها والمحافظة البيئة اللاهوائية بها أثناء عمليات التخمير.

وفي آمريكا تأخرت صناعة السيلاج حيث بدأت في أواخر عام ١٨٩١م، وتناولت سيلاج المحاصيل البقولية ومحاصيل المراعي، ثم انتشر استعمالها فيما بعد كعلف حيواني عام ١٩٣٠م، ونشرت العديد من نتائج تلك التجارب التي شجعت على استخدام هذا العلف الجديد في تغذية كافة أنواع الحيوانات المجترة(١).

وقد عرفت الأساليب التقنية الحديثة لحفظ السيلاج منذُ عام ١٩٦٤م، حيث بدأ المتخصص الفنلندي "فرتانين" محاولته الأولى لاستعمال المواد الحافظة للتحكم في سير عمليات التخمر، فاستعمل العديد من الأحماض المعدنية مثل حامض الهيدروكلوريك وحامض الكبريتيك في معالجة المحاصيل قبل سوجلتها، مما يمنع نشاط وتكاثر الميكروبات المسببة للتلف والعفن، وقد أدت تغذية الحيوان عليه إلى ظهور حالات مرضية متنوعة.

---

(١) ينظر: السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات / د. محمد السنوسي، د. صلاح إسماعيل، ص(٢١)، الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي / د. محمد درويش، ص(١١٢).

وانطلقت بعد تجربة هذا التخصص تجارب أخرى استخدمت فيها الأحماض العضوية " كحامض الفورميك " والمواد الحافظة الأخرى مثل السكريات والإنزيمات والمستحضرات البكترية.. وغيرها من الإضافات، ثم بعد ذلك انتشرت صناعة السيلاج عالمياً في مناطق متفرقة من العالم شملت أفريقيا ودول شرق آسيا.

وتشير التقارير إلى أن ما يقرب من ٣٠٪ من مجموع المجترات في العالم تتغذى حالياً على السيلاج كمادة علف مالئة، ويستثنى من ذلك الأغنام والماعز باعتبارها حيوانات رعوية تعتمد أساساً على المراعي الخضراء الطازجة للحصول على أغلب احتياجاتها الغذائية.

وقد ساعد على انتشار السيلاج بهذه الصورة تميزه على المواد الأخرى المناظرة له - مثل الدريس - من الناحية الغذائية أو الفنية أو الاقتصادية[١].

وبعد ذلك التمهيد عن نشأة السيلاج، ننتقل لبيان حقيقة السيلاج.

حقيقة السيلاج:

«هو ناتج التخمر الجزئي لمادة العلف الخضراء المحفوظة في حالة طازجة في معزل عن الهواء في أماكن خاصة»[٢].

فتحدث مجموعة من التخمرات اللاهوائية تتحلل في السكريات الموجودة في مادة العلف لتكوين حامض "اللاكتيك" والذي يحمي المادة المحفوظة من عوامل التلف والفساد، فتحتفظ بأغلب صناعتها الطبيعية والغذائية لحين استعمالها لتغذية الحيوان[٣].

---

(١) ينظر: السيلاج وقيمته الغذائية، ص (٢٧).

(٢) ينظر: المرجع السابق ، ص (٢٩).

(٣) ينظر: المرجع السابق ، ص (٣١).

وقد زاد الاهتمام عالمياً "بالسيلاج" واستخدمت في كافة الوسائل التقنية الحديثة التي تحافظ على جودة المادة العلفية، واستخدمت لهذا الغرض علوم جديدة تسمى علوم "السيلاج" وتم تدريسها في الكثير من الجامعات ومعاهد الدول المتقدمة زراعياً.

ويعد عمل السيلاج من العمليات الزراعية التي تناسب جميع المحاصيل الحقلية تقريباً على اختلاف أنواعها وتركيبها الكيميائي والنباتي، وتعد محاصيل الحبوب مثل الذرة والشعير والشوفان أكثر المحاصيل ملاءمة لعمل " السيلاج"، ويرجع ذلك أساساً إلى خصائصها البكتريولوجية التي تلائم عمليات التخمر، إضافة إلى تركيبها الكيميائي الذي يجعل منها محاصيل ذات قيمة غذائية عالية.

كما يستخدم في عمل "السيلاج" بعض الإضافات للتغلب على الصعوبات المتعلقة بتركيب "السيلاج"، أو في حالة عدم ملاءمة الظروف البيئية والمناخية لعمل السيلاج، أو عندما لا تتوافر الصوامع المناسبة لهذا الغرض.

ويمكن تقسيم إضافات السيلاج تبعاً لوظائفها الحيوية إلى ثلاث مجموعات رئيسة وهي:

(أ) الإضافات الحامضية.

(ب) الإضافات الغذائية.

(جـ) الإضافات المانعة للتخمر.

وفيما يأتي بيان لحقيقة تلك المجموعات المختلفة ودور كل منها في عمل "السيلاج".

(أ) الإضافات الحامضية:

تستخدم بعض الأحماض غير العضوية مثل حامض " الكبريتيك"، وحامض " الهيدروكلوريك" ومواد حافظة للسيلاج، وبخاصة عند تحضيره من المحاصيل المحتوية على نسبة عالية من الرطوبة، ويتلخص دورها في منع وتكاثر بعض أنواع البكتريا الضارة

مثل بكتريا التخمرات الثانوية، كما استخدم حامض "الفورميك" بديلاً عن الأحماض غير العضوية في حفظ السيلاج، وتشير الدراسات إلى أن ما يقرب من ٣٠٪ من مجموع المحاصيل البقولية ومحاصيل المراعي الناتجة في آوربا والتي تقدر سنوياً بنحو ٨٥ مليون طن يتم حفظها الآن بحامض " الفورميك "؛ ويرجع ذلك أساساً إلى سهولة استخدام هذا الحامض، وكفاءته العالية في الحفظ، إضافة إلى عدم تسببه في حدوث أضرار تتعلق بالجهاز الهضمي للحيوان مثلما يحدث مع الأحماض الأخرى[(١)].

وفي دارسة أخرى على ماشية اللبن كانت هناك زيادة في معدل الإدرار اليومي قدرها كجم واحد ؛ عند إضافة حامض الفورميك إلى السيلاج.

كما يتميز السيلاج المعالج بحامض الفورميك عن السيلاج غير المعالج، من الناحية الشكلية والتركيب الكيميائي ومقدار الفقد الناتج عن تخمر المركبات للمدة المسوجلة.

(ب) الإضافات الغذائية:

تشتمل هذه المجموعة على الإضافات الكربوهيدراتية مثل: المولاس، والإضافات النيتروجينية مثل اليوريا[(٢)].

المولاس:

وينتج من متخلفات السكر، وهو عبارة عن سائل أسمر ثقيل القوام شديد اللزوجة ذو رائحة خاصة مميزة وهي رائحة السكر المحروق، وقيمته الغذائية مرتفعة نظراً لارتفاع نسبة السكر به إلى نحو ٥٪، واحتوائه على أملاح الحديد والكالسيوم وبعض الفيتامينات

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠٠ – ١٠١)، الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. أحمد درويش، ص(١١٩)، تغذية الحيوانات الحقلية، د. عبدالكريم العطار، د. غريب، ص(٩٨).

(٢) ينظر: السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، د. محمد السنوسي، د. صلاح إسماعيل، ص(١٠٢).

والأحماض الأمينية الهامة، وله استعمالات كثيرة في تغذية الحيوان فهو يستعمل في صناعة الأعلاف المضغوطة كمادة لاصقة وذلك بنسبة حوالي ٥٪، كما أنه يضاف عند عمل السيلاج من المحاصيل المرتفعة في نسبة البروتين، والمنخفضة في نسبة السكريات كالبرسيم، وذلك لإسراع تكوين حامض اللاكتيك، حيث يضاف المولاس بواقع ١٦ كجم لكل طن من المحاصيل، حيث يزيد القيمة الغذائية للمادة العلفية المسولجة بالإضافة إلى توفير السكريات اللازمة لعملية التخمر[1].

اليوريا:

تضاف اليوريا إلى السيلاج لزيادة نسبة البروتين الخام في المحصول من حوالي ٨.٥ إلى ١٤٪ من المادة الجافة، وعند إضافتها للسيلاج تكتمل القيمة الغذائية والفسيولوجية للمحصول، مما ينعكس على كفاءة الحيوان من الناحية الإنتاجية، حيث أدت إضافة اليوريا إلى السيلاج إلى زيادة معدل الإدرار اليومي بواقع ٧٪ مقارناً بالسيلاج الأساسي غير المعالج، وزيادة معدلات نمو الماشية بصورة واضحة[2].

(جـ) الإضافات المانعة للتخمر:

تضم هذه المجموعة مواد كثيرة مثل غاز ثاني أكسيد الكبريت، والفورمالين، وغيرها، وفيما يأتي بيان حقيقة غاز ثاني أكسيد الكبريت والفورمالين باعتبارهما من المواد الأكثر شيوعاً في عمل السيلاج من المواد الأخرى المانعة للتخمر.

---

(١) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٤).

(٢) ينظر: ينظر تغذية الحيوانات الحقلية، د. عبدالكريم العطار، د. فاروق حبيب، ص (٩٩)، أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، د. محمد فريد، ص (٧)، محاضرات في مواد علف وتكوين علائق لمصطفى نوار، ص (٣).

غاز ثاني أكسيد الكبريت (SO_2):

قد يضاف هذا الغاز على شكل مركبات صلبة إلى بعض أنواع السيلاج المحضر من المحاصيل البقولية، ومحاصيل المرعى بواقع ٢.٥ كجم / طن، وتساعد هذه المعالجة في منع نشاط الميكروبات الضارة بعملية التخمر والحد من انتشارها في المادة العلفية المسولجة، مما يؤدي إلى تحسين جودة السيلاج، ورغم هذه الفوائد إلا أن هناك بعض الصعوبات المرتبطة باستخدامه، إضافة إلى خواصه الطبيعية غر المناسبة من الوجهة العملية.

الفورمالين:

يستخدم الفورمالين في حفظ بعض المحاصيل المحتوية على نسبة قليلة من المادة الجافة لغرض منع نشاط بمكتريات التخمرات الثانوية، ويتميز بسرعة تحلله خلال المراحل الأولى من تحضير السيلاج، فيتبقى منه بعد أيام قليلة من بدء عملية التخمر حوالي ١٠٪ فقط من الكمية المضافة، وللحصول على نتائج أفضل ينصح بأن لا تقل الكمية المضافة من الفورمالين عن ٢.٤ كجم / طن، مع مراعاة عدم زيادته عن هذا القدر ؛ حتى لا تتراكم بقايا منه في منتجات الحيوان عند تغذيته على السيلاج المعالج(١).

حكم تعليف السيلاج للمواشي:

لا بد من الموازنة بين فوائده ومضاره ليتضح الحكم الشرعي في إعطائه للحيوان، وفيما يأتي ذكر لبعض من فوائده ثم بعد ذلك بيان بعض الأضرار المترتبة على الحيوان عند تغذيته عليه.

---

(١) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٤)، تغذية الحيوانات الحقلية، ص (١٠١)، السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، ص (١١٣).

فوائد "السيلاج" للحيوانات المتغذية عليه:

" للسيلاج " فوائد عديدة تظهر على الحيوانات المتغذية عليه ومن ذلك:

١-يعتبر السيلاج من مجموعة الأعلاف المالئة التي تضم مواد غذائية ذات قيمة غذائية عالية،عند مقارنته بمواد علف أخرى مالئة مثل "الدريس".

٢-نظراً للخصائص الفيزيائية للسيلاج فهو كغيره، يساعد في إشباع الحيوان وشعوره بالامتلاء لفترات طويلة.

٣-له أهمية خاصة في إفراز اللعاب الذي يساعد بدوره في ترطيب الغذاء وسهولة مروره خلال القناة الهضمية للحيوان.

٤-أنه ملائم لتغذية كافة أنواع المجترات تقريباً، حيث تعتبر الماشية أكثر الحيوانات الزراعية ملاءمة للتغذية على السيلاج.

٥-حفظ التوازن الحامضي والنشاط الميكروبي بالكرش، وهما من العوامل الفسيولوجية الهامة المؤثرة على إنتاج اللبن ومكوناته الرئيسية.

٦-يساعد السيلاج في رفع درجات النمو للماشية إلى أقصاها خلال فترة وجيزة حيث تتجه بعض النظم الحديثة إلى استخدام السيلاج ضمن برامج التسمين، بخلاف اتباع نظام العلائق المركزة فقط، حيث يؤدي في هذه الحالة إلى زيادة ترسيب الدهن بكميات كبيرة في الجسم قبل أن تصل الحيوانات إلى الأوزان المطلوبة للذبح، فالسيلاج أهمية كبيرة في عمليات التسمين وتحسين خواص الذبائح[1].

---

(١) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٤)، تغذية الحيوانات الحقلية، ص (١٠١)، السيلاج وقيمته الغذائية للمجترات، ص (١١٣).

أضرار التغذية على المحاصيل المسولجة:

عند تغذية الحيوانات على المحاصيل المسوجلة، تتعرض أحياناً إلى بعض المشكلات الصحية منها:

١- انخفاض القيمة الهضمية للسيلاج، كما تقل الكمية التي يتناولها الحيوان باختياره في شكل سيلاج، مقارنة بالكمية المتناولة من نفس المحصول في حالته الطازجة.

٢- تؤثر أحماض السيلاج بأنواعها (كاللاكتيك..) على الكمية التي يتناولها الحيوان باختياره، ويحدث ذلك إما من خلال التأثير المباشر للأحماض على تقلصات الكرش، أو من خلال تسببها في ظهور حالات الحماض، وهي الحالات التي يصاحبها عادة عدم إقبال الحيوان بسهولة على تناول العليقة[1].

٣- يقلل من شهية الحيوان واستساغته للعليقة التي يتناولها، بعض المركبات التي تتكون أثناء عملية التخمر مثل الأمونيا وغيرها من نواتج التحلل البروتيني، وتكثر هذه المركبات في السيلاج المحضر من المحاصيل المحتوية على نسبة عالية من البروتين مثل محاصيل المراعي والمحاصيل البقولية، مما يؤثر سلباً على طعم السيلاج ورائحته.

٤- قد يجري تذبيل المحصول في ظروف حقلية غير ملائمة تؤدي في النهاية إلى تلوث المحصول والتربة عند جمعه وتعبئته في الصوامع.

٥- يحدث بعض الفقد في بروتين المحصول عند عمله سيلاجاً، وتتعدد مصادر هذا الفقد تبعاً لحالة المحصول وتجهيزاته الحقلية، وبخاصة عند سولجة المحاصيل البقولية ومحاصيل المراعي المحتوية على نسبة عالية من الرطوبة، فيحدث بعض الفقد في بروتين السيلاج خلال السوائل المرتشحة، ويزيد مقدار الفقد تبعاً لنسبة المادة الجافة في المحصول، حيث يتحول

---

(١) ينظر: السيلاج وقيمته الغذائية، ص (١٢٠).

بعض ما يتبقى من بروتين في السيلاج إلى مركبات نيتروجينية غير بروتينية، فتتراكم هذه المركبات في كرش الحيوان عند تغذيته على السيلاج المذكور، مما يقلل من استفادة الحيوان من بروتين هذا السيلاج خلال المراحل اللاحقة من عملية الهضم.

ونظراً للعوامل السابقة الذكر والتي تتعلق بالقيمة الغذائية للسيلاج، فإنه لا يعتمد عليه بصورة كاملة كمادة علف تغطي الاحتياجات الغذائية الكلية للحيوان، ومن الضروري أن تضم علائق السيلاج مواد غذائية أخرى مكملة تشتمل على مصادر للبروتين والطاقة الغذائية والأملاح المعدنية.

٦- تؤدي تغذية الحيوان على السيلاج المتعفن أو الذي لم تكتمل فيه عمليات التخمير إلى حدوث بعض الاضطرابات الهضمية مثل الإسهال، والالتهابات المعوية وفقدان الشهية.

٧- تؤدي تغذية الحيوانات على السيلاج إلى زيادة محتوى الدم من الأمونيا واليوريا ؛ نتيجة لامتصاصها بكميات كبيرة خلال جدران الكرش.. مما يؤثر على التوازن الحامضي بجسم الحيوان وخاصة عند إصابة الكبد بأمراض فيروسية أو طفيلية ؛ إذ لا يمكنه في هذه الحالة التخلص من الكميات الزائدة من الأمونيا وتصريفها من الدم خلال عمليات الاستقلاب[١].

٨- ظهور بعض الأعراض العصبية على الحيوانات عند التغذية على بعض أنواع السيلاج المحتوي على نسبة عالية من حامض "البيوتيريك" مما يؤدي إلى ظهور مرض الحماض "الكيتوني"، والتشنج والهياج وعدم التوازن أثناء السير نتيجة لتشابك أرجل

---

(١) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان، ص (٢١٥)، غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية، ص (١١٩)، السيلاج وقيمته للمجترات، ص (١٤٢).

الحيوان والتفافها حول بعضها البعض، وتنعكس هذه الأعراض بصورة سلبية على إنتاج الحيوان.. حيث يقل معدل الإدرار مع هزال وهبوط سريع في الوزن.

٩- يؤثر السيلاج على نسبة الدهن في اللبن حيث ترتفع بحوالي ٦٪، نتيجة لاحتواء العديد من أنواع السيلاج على حامض الخليك المتكون أثناء عمليات التخمر، ويظهر هذا الأثر بوضوح في حالة عدم احتواء العليقة الكلية للحيوان على المركبات الغذائية الكافية لتكوين الدهن في اللبن، وقد تؤثر زيادة نسبة الدهن على نوعية اللبن وجودته وعلى قيمته الغذائية والهضمية وبخاصة عند استعماله غذاء للأطفال.

١٠- تؤثر الكحولات المتكونة في مادة السيلاج على طعم اللبن الناتج عن الحيوان ورائحته، وبخاصة في السيلاج المحضر مباشرة من المحاصيل الطازجة أي بدون تذبيل، حيث تنتقل رائحة هذه الكحولات وطعمها إلى اللبن، إما عن طريق امتصاصها مباشرة من الجهاز الهضمي، أو عندما تتنفس الحيوانات الغازات التي تتجشؤها بعد تناول عليقة السيلاج، وفي كلتا الحالتين تصل كحولات السيلاج إلى تيار الدم، حيث تنتقل منه إلى الخلايا الطلائية (المبطنة للغدد اللبنية للضرع)، ثم تنتشر بعد ذلك في اللبن المفرز من تلك الخلايا.

١١- تشير بعض نتائج بعض الدراسات إلى حدوث عدد من التغيرات السلبية في خواص اللحوم الناتجة عن الحيوانات المغذاة على السيلاج، وتتمثل هذه التغيرات في زيادة الفقد في وزن الحيوان أثناء عمليات النقل والتسويق، وانخفاض نسبة اللحم، وتغير لون الذبائح إلى الأحمر الداكن، مقارنة بذبائح الحيوانات المغذاة على أنواع أخرى من مواد العلف[1].

---

(١) ينظر: المراجع السابقة.

الحكم الشرعي في تقديم " السيلاج " للحيوان:

سبق بيان أن " السيلاج " المقدم للحيوان تتكون فيه أثناء إعداده كحولات، وبما أن الكحول من المواد النجسة، فيأخذ حكم تقديم السيلاج للحيوان حكم تقديم النجاسة للحيوان[1]. كما أنه عند تغذية الحيوان على السيلاج، فإنه يؤثر على طعم اللبن الناتج ورائحته، وبناءً عليه وبما إن الكحول من المواد النجسة ولم يستحل هذا " السيلاج " في لبن الحيوان المتغذي عليه، وإنما بقى أثر النجاسة في طعم اللبن ورائحته، فإنه يأخذ حكم الجلالة من الحيوان[2].

أما إذا استحال العلف المتضمن للنجاسة وهو في هذه الحالة " السيلاج "، ولم يبق له أثر في لبن الحيوان ولا في رائحته، فإنه لا أثر لذلك في إفساد لبنها، فيباح شرب لبنها بناءً على مبدأ الاستحالة[3]، فعند القائلين بها لا حرج شرعاً في تغذية الحيوانات المأكولة اللحم بالعلف المتضمن لمادة نجسة أو محرمة.

وقد ذكر الفقهاء في ذلك نصوصاً، وفيما يأتي بعضاً من نصوص العلماء في المسألة.

قال السرخسي: «لو أن جدياً غذي بلبن خنزير، فلا بأس بأكله، لأنه لم يتغير طعمه، وما غذي به صار مستهلكاً ولم يبق له أثر.. ولم يتغير لحمه ولم ينتن»[4].

وقال ابن حزم: «كل ما تغذى من الحيوان المباح أكله بالمحرمات فهو حلال..، فلو أن جدياً أُرضِع لبن خنزير لكان أكله حلال.. فالحرام إذا استحالت صفاته واسمه بطل حكمه الذي علق عليه الاسم»[5].

---

(١) تقدم بحث المسألة، ينظر ص (١١٧) من هذا الكتاب.

(٢) تقدم ذكر أحكام الجلالة من الحيوان في الفصل الأول، ينظر ص (١٢٥) من هذا الكتاب.

(٣) تقدم بحث المسألة، ينظر، ص (٤٤٥) من هذا الكتاب.

(٤) المبسوط: (١١/ ٢٥٥)، الدر المختار: (٥/ ٢١٧).

(٥) المحلى: (٧/ ٤٢٩).

ولكن ذلك مشروط ومقيد بأن لا يكون فيه ضرر على صحة الحيوان أو الإنسان المتغذي عليه، وقد سبق بيان أضرار التغذية على محاصيل " السيلاج " وبناءً على ما سبق بيانه من أضرار، فلا ينبغي تقديمه للحيوان، ولا الأكل من الحيوان المتغذي على مثل تلك المحاصيل المسوجلة، لقوله عليه الصلاة والسلام: (لاضرر ولا ضرار)[١].

رابعاً: الدريس:

وهو نوع من الأعلاف التي تخزن بصورة جافة، حيث تعد هذه الأعلاف الأكثر شيوعاً في التغذية خلال الأوقات التي لا تتوفر فيها المراعي لتغذية الحيوانات المجترة المحتجزة، حيث تتم زراعة مساحات كبيرة من البرسيم، ويبدأ في صناعة الدريس بعد فصل الأمطار،إذا لم تتوافر وسائل التجفيف الصناعي، وعادة ما يصنع الدريس من البرسيم[٢]، حيث تتم صناعة الدريس كالآتي:

يتم حش البرسيم، ويترك فوق سطح الأرض منتشراً، ويبقى على هذه الحال نحو ثلاثة أيام ليذبل، يتم نقله إلى مكان آخر ليكمل تجفيفه، بأن يفرد لمدة ثلاثة أيام مع التقليب ثم يكوم ويترك دون كبس ليسهل على الهواء تجفيفها، ويترك على هذه الحال ثلاثة أيام ثم يقلب برفق حتى لا تنفصل الأوراق، وعندما يجف يكون سوق البرسيم محتفظة باللون الأخضر، ويعطى طن البرسيم نحو ٢٠٠ كيلو جرام دريس.

وتتطلب صناعة " الدريس " من الأعشاب عمالة مرتفعة نسبياً ولا تخلو من مصاعب أثناء الحصاد، كما تكون تكلفة نقل مثل هذه الأعلاف ذات الحجوم الكبيرة مرتفعة.

---

(١) تقدم تخريجه، ينظر ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: الموسوعة، في تغذية الحيوان الزراعي، ص (٥٦).

ويمثل " الدريس " المحصول الذي يزرع ويحصد بصورة كلية تقريباً لاستخدامه في تغذية الحيوانات ، حيث تتم صناعته في آوربا منذُ قرون عديدة، ونتيجة لذلك لا تتوفر حالياً أبحاث ومعلومات عملية كثيرة حول تصنيع "الدريس " والتغذية عليه.

ويمكن من خلال ما سبق تعريف " الدريس " بأنه: «العلف الخشن المستخدم في تغذية الحيوان بعد تجفيفه»[1]، وهو ما يتبقى من الحشائش والمنتجات الأخرى مثل: المخلفات الزراعية ونحوها.

ولمعرفة الحكم الشرعي في تقديم علف "الدريس" للحيوان، نذكر بعضاً من مزايا استخدام الدريس كعلف لتغذية الحيوان، ثم بعضاً من مساوئه، ومن ثم الموازنة بينهما فيكون الحكم للأغلب.

مزايا استخدام الدريس كعلف للحيوان:

* تقليل تكاليف تغذية الحيوان.

* يعتبر " الدريس" من المواد الغذائية الهامة في تغذية الحيوان عندما لا تتوفر المراعي بصورة كافية لتغذية المجترات.

* فقد بعض النباتات لسميتها أثناء تحويلها إلى أعشاب مجففة "دريس"، وذلك مثل دريس "السرغوم" وهو الذرة البيضاء، والبرسيم، حيث تفقد "الكلوكوسيدات السيانوجينية" - والتي تسبب التسمم بحامض "البروسيك"- من النبات عند تحويلها إلى " دريس ".

* يؤدي التجفيف تحت أشعة الشمس أو الضوء فوق البنفسجي إلى زيادة كبيرة في فعالية فيتامين (F) نتيجة تصنيعه من الإسترولات النباتية في الأوراق، وتستمر فعاليته لمدة ٦ أيام.

---

(١) تغذية الحيوانات الحقلية، د. عبدالكريم العطار، د. فاروق غريب، ص (٩٩).

* يعد " الدريس " مصدراً للطاقة بصورة رئيسية للحيوانات المتغذية عليه.

مساوئ استخدام الدريس:

* الخسائر الناجمة عن صناعة "الدريس"، فمن الصعوبة قطع وتجفيف ونقل "الدريس " إلى الحيوان بسبب التلوث " بروث الحيوان" وبسبب الجمع غير التام للأعشاب المحصودة، أو الخسائر الناجمة عن الأكسدة أثناء تجفيف الأعشاب، أو الخسائر بسبب زيادة محتوى الأعشاب من الماء.

* الفقد الحاصل للدريس نتيجة لغسل ماء الأمطار، وهو من العوامل التي لا يمكن السيطرة عليها ومن الأكثر ضرراً، ويسبب خسائر للدريس الجاف ما بين ٢٠٪ إلى ٤٠٪ من المادة الجافة، و٣٠٪ من الفسفور، ٦٣٪ من البوتاسيوم و ٢٠٪ من النيتروجين و٣٥٪ من المستخلصات[1].

* التغيرات التي تحدث خلال تجفيف " الدريس "، فالتجفيف السريع باستخدام الدرجات الحرارية المرتفعة جداً يؤدي إلى تغيرات في المكونات الكيماوية للأعشاب، نتيجة للأنزيمات النباتية (خلال عملية التنفس)، كما يحدث تغيرات للأحياء المجهرية عند التجفيف البطيء في الحقل، مما يؤدي إلى تعرض الأعشاب للأعفان أو التغيرات التأكسدية.

* كذلك الخسائر التي تحدث أثناء تجفيف "الدريس " من الرطوبة، بالحرارة العالية، حيث أوضحت الدراسات أن خسائر "الدريس " المجفف على درجة ٢٧°، تكون بحدود ٤٪، أما التجفيف بالحرارة العالية، فتكون الخسائر للأعشاب الأكثر نضجاً والذابلة ٧٪.

* التغيرات التي تحدث للقيمة الغذائية "للدريس " أثناء عملية التجفيف، فتحدث تغيرات في النيتروجين والبروتين، وتغيرات في الحوامض الأمينية البروتينية، كما يحدث

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١٠١).

تغيرات للكربوهيدرات، وفقد للفيتامينات الذائبة بالدهن، حيث تؤدي عملية التجفيف البطئ إلى فقدان كميات تصل إلى ٨٪ من الكاروتين (مولد فيتامين A)، كما يحدث فقد لفيتامين (D).

* فقدان اللون من الأعشاب المقطوعة والذي يحدث في المراحل الأخيرة من التجفيف المطول لبعض المواد مثل الأدغال السامة ؛ وهذا مما يقلل من قيمة " الدريس " الغذائية بصورة كبيرة.

* حدوث خسائر إضافية خلال عملية خزن " الدريس " تحت الظلال بسبب احتوائه على نسب مرتفعة من الرطوبة، حيث تؤدي إلى حدوث تخمرات.

* تغير لون " الدريس " إلى اللون البني، وفي بعض الأحيان يعاني " الدريس" الاحتراق الذاتي.

* احتواء بعض أنواع "الدريس " المجففة على عدد من الفطريات المحبة للحرارة، حيث تؤدي الحرارة الفائضة "للدريس " المخزون إلى تكوين أنواع من " الدريس " ذات ألوان سوداء، والتي تحتوي على الكثير من الأعفان والتي تقل استساغتها وقيمتها الغذائية.

* تؤدي التغذية على " الدريس " إلى نقص إنتاج الحليب واللحم، وذلك لبطء وعدم اكتمال هضم "السليوز" في الكرش.

* حدوث تسمم حاد في بعض الأحيان نتيجة استهلاك " الدريس المتعفن " مما يؤدي إلى تضرر الحيوانات خلال التغذية عليه.

* حدوث خسائر في " الدريس " المخزون والمعرض للجو بسبب التلف الخارجي.

* تؤدي تغذية الحيوان على " الدريس " المخزن في عبوات كبيرة إلى سحق الحيوان للعلف مما يؤدي إلى إتلافه[1].

هذا بعضاً من المساوئ المترتبة على عملية درس الأعلاف والبقول، ومن ثم تغذية الحيوانات عليها.

وبالإضافة إلى ذلك فإن المواصفات الغذائية " للدريس " لا تغني عن المواصفات الفيزيائية له، وهي مهمة بالنسبة للحيوانات المجترة بسبب حاجة القناة المعدية المعوية لهذه الحيوانات إلى الحجوم الكبيرة من الأعلاف ؛ حيث يسبب غياب الحجم مشاكل هضمية كثيرة خاصة بالنسبة لأبقار الحليب ؛ فالطحن الناعم لجزء الأعشاب من العليقة أو تغذيته بصورة أقراص، يؤدي إلى خفض إنتاج دهن الحليب بصورة كبيرة حتى عند تغذية الحيوان بالأعشاب المطحونة، حيث يؤدي ذلك إلى مشاكل هضمية للحيوان من سوء الهضم، وتوقف الحيوانات عن تناول العلف.

ونادراً ما تتناول الحيوانات المريضة الأعلاف المركزة ولكنها في أغلب الأحيان تتناول الأعشاب، وهذا ما يزيد من أهمية الأعشاب في أوقات الإجهاد بالنسبة للحيوانات والحاجة الماسة لها، وذلك لأن الأعلاف المركزة تتأثر بفعل الأحياء المجهرية في الكرش[2].

وبالنظر إلى مزايا استخدام "الدريس " كعلف لحيوان، ومساوئ استخدامه، نستطيع أن نستنبط حكم تقديم " الدريس " كعلف للحيوان.

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١١٢)، الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢١٩)، السيلاج وقيمته الغذائية، ص (٧٤).

(٢) ينظر: الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد درويش، ص (٢٢٠)، تغذية الحيوانات الحقلية، ص (١٠٠)، محاضرات في مواد علف وتكوين علائق / لمصطفى نوار، ص (٢٣).

وبالنظر إلى المفسدة والمصلحة، ففيه مصلحة ومفسدة من وجه، فإطعام الحيوان والإحسان إليه مأمور به شرعاً، كما أن الإضرار به منهي عنه، ومن القواعد المقررة في الفقه أنه: «إذا تعارضت مفسدتان روعي أعظمهما ضرراً بارتكاب أخفهما»[١].

وهنا تعارضت مفسدة ترك إطعام الحيوان - إذا لم يوجد سوى "الدريس" - ومفسدة الإضرار به بتقديم "الدريس" له، فالأمر دار بين درء مفسدة وجلب مصلحة، فكان درء مفسدة أضرار "الدريس" مقدم على مصلحة تغذيته على "الدريس" لكن ذلك مقيد ومشروط بوجود أنواع أخرى من العلف للحيوان، أما إذا لم يتوفر ذلك فلا بأس بتقديمه خشية الإضرار بالحيوان أو نفوقه، لقوله عليه الصلاة والسلام: (لا ضرر ولا ضرار)[٢].

وعملاً بالقواعد الفقهية الآتية:

* «الضرر الأشد يزال بالضرر الأخف»[٣].
* «يختار أهون الشرين أو أخف الضررين»[٤].
* «إذا اجتمع ضرران أسقط الأصغر للأكبر»[٥].

خامساً: الأعلاف المصنعة أو المركبة[٦].

---

(١) أشباه السيوطي، ص (٧٨)، أشباه ابن نجيم، ص (٨٩)، مجلة الأحكام العدلية، مادة(٢٨).

(٢) تقدم تخريجه، ينظر ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٣) أشباه ابن نجيم، ص (٨٨) المجلة، المادة (٢٧).

(٤) مجلة الأحكام العدلية، المادة: (٢٩).

(٥) إيضاح المسالك، ص (٣٧٠).

(٦) وقد تقدم بحث المسألة، ينظر ص (٣٩٥) من هذا الكتاب.

المبحث الثاني
الأطعمة النباتية للإنسان

وفيه تمهيد ومطالب:

تمهيد

خلق الله النباتات على الكرة الأرضية، وجعلها غذاءً لا تستغني عنه الكائنات الحية، حيث تحتوي النباتات على المواد الغذائية الكاملة للإنسان..، وقد أثبتت الدراسات أن ورق النبات وحده يحتوي على الكثير من العناصر اللازمة لحياة الإنسان بما فيها من مواد غذائية وحديد وكالسيوم وفيتامينات ونحوها، كما أن هضم النبات أسهل من غيره من المواد الغذائية الأخرى كاللحوم، فالغذاء المؤلف من الخضر والحبوب والفواكه أسرع هضماً بثلاثة أضعاف من هضم اللحوم، مما يخلص الجسم من سموم هضم اللحوم، ويخلصه من التعب الناتج عن القيام بعملية هضم اللحوم، وما يتبع ذلك من فساد في الجهاز الهضمي المملوء بالجراثيم الناشئة عن التخمرات المعوية والتي لا يعرفها النباتيون، وتكون الجروح أكثر التئاماً عند النباتيين، ويتعرض آكلي اللحوم إلى أمراض الروماتيزم، وآفات الكبد ،والإمساك، وتصلب الشرايين، وما إلى ذلك من أمراض[1].

وبعد هذا التمهيد المبسط، ننتقل لبيان حقيقة النبات المستهلك على الهيئة الطبيعية.

---

(١) ينظر: الأعشاب والنباتات، محمد السيد آرناؤوط، ص (١١).

المطلب الأول
النبات المستهلك على هيئته الطبيعية

وفيه مسائل:

المسألة الأولى: حقيقة النبات المستهلك على هيئته الطبيعية:

النبات في اللغة:

قال الرازي: « نبت الشيء نباتاً، ونبتت الأرض وأنبتت بمعنى واحد، أي: أنبتت البقل، وأنبته الله فهو مَنْبوت على غير قياس، والمَنبِت بكسر الباء: موضع النبات»[١].

وقال ابن فارس: «نبت: النون والباء والتاء أصل واحد يدل على نماء في مزروع، ثم يستعار فالنبت معروف، يقال نبت، وأنبتت الأرض، ونبت الشجر: غرسته، وما أحسن نبتة هذا الشجر»[٢] ونحو ذلك.

والنبات في الاصطلاح الفقهي:

هو كل ما أنبته الأرض من ثمار وأشجار وأعشاب ونحو ذلك[٣].

ويقصد بالنبات المستهلك على هيئته الطبيعية:

هو كل ما أنبته الأرض من ثمار وأعشاب وأشجار وسائر مختلف الزروع والفواكه وما ينتج عنها، والتي تنبت دون جهد للإنسان يبذله في إنباتها أو بذرها أو سقيها. فدائرة الأطعمة النباتية تشمل سائر ما أنشأه الله تعالى من الطيبات، دون الخبائث من النباتات لما تلحق بالإنسان من أذى وضرر في نفسه وذلك كالنباتات المسكرة أو المفترة ونحوها.

---

(١) مختار الصحاح، ص (٥٢٧).

(٢) مقاييس اللغة، ص (١٠٠٧).

(٣) ينظر أحكام الأطعمة في الإسلام، د. كامل موسى، ص (١٥٩).

ويمكن تصنيف النباتات والأعشاب إلى مجموعات تبعاً لطبيعتها وهي:

* مجموعة النباتات البرية.

* مجموعة النباتات المنبهة.

* مجموعة نباتات الفواكه والخضر والبقول.

وفيما يأتي بيان حقيقة كل مجموعة من النباتات.

أولاً: مجموعة النباتات البرية:

وهي النباتات البرية المأكولة والطيبة والتي لا ضرر على آكلها، قال تعالى في وصف النبات وأنه نعمة من نعمه على عباده: ﴿ ٱلَّذِى جَعَلَ لَكُمُ ٱلْأَرْضَ مَهْدًا وَسَلَكَ لَكُمْ فِيهَا سُبُلًا وَأَنزَلَ مِنَ ٱلسَّمَآءِ مَآءً فَأَخْرَجْنَا بِهِۦٓ أَزْوَٰجًا مِّن نَّبَاتٍ شَتَّىٰ ۝ كُلُوا۟ وَٱرْعَوْا۟ أَنْعَٰمَكُمْ ۗ إِنَّ فِى ذَٰلِكَ لَءَايَٰتٍ لِّأُو۟لِى ٱلنُّهَىٰ﴾[1].

ومعنى الآية كما ذكر الشيخ ابن سعدي رحمه الله: «إن الله عز وجل أنزل الماء، وأنبت بذلك جميع أصناف النوابت على اختلاف أنواعها وتشتت أشكالها وتباين أحوالها، فساقه وقدره، ويسره رزقاً لنا ولأنعامنا، وليدل ذلك على أن الأصل في جميع النوابت الإباحة، فلا يحرم منها إلا ما كان مضراً كالسموم ونحوه»[2].

وقال الله تعالى: ﴿وَتَرَى ٱلْأَرْضَ هَامِدَةً فَإِذَآ أَنزَلْنَا عَلَيْهَا ٱلْمَآءَ ٱهْتَزَّتْ وَرَبَتْ وَأَنۢبَتَتْ مِن كُلِّ زَوْجٍۭ بَهِيجٍ﴾[3].

ومعنى الآية، قال ابن سعدي رحمه الله: «أن الأرض تكون خاشعة مغبرة لا نبات فيها ولا خضر، فإذا أنزل الله عليها الماء تحركت بالنبات وارتفعت بعد خشوعها وذلك لزيادة

---

(١) سورة طه، الآيات (٥٣ – ٥٤).

(٢) تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص (٥٠٧).

(٣) سورة الحج، الآية (٥).

نبتها، وأنبتت من كل زوج: أي صنف من أصناف النبات، بهيج: يبهج الناظرين ويسر المتأملين»[١].

وقال الله عز وجل: ﴿ وَٱلْأَرْضَ مَدَدْنَٰهَا وَأَلْقَيْنَا فِيهَا رَوَٰسِىَ وَأَنۢبَتْنَا فِيهَا مِن كُلِّ شَىْءٍ مَّوْزُونٍ﴾[٢].

قال ابن كثير رحمه الله في تفسير هذه الآية: «ذكر الله خلقه للأرض ومده إياها وتوسيعها وبسطها وما جعل فيها من الجبال الرواسي والأودية والأراضي والرمال، وما أنبت فيها من الزروع والثمار المتناسبة»[٣].

فمسمى النبات كما تم بيانه سابقاً يشمل كل ما أنبتته الأرض من سائر الزروع والثمار الطيبة ومن ذلك النباتات البرية، والنباتات المنبهة والفاكهة والخضار والبقول ونحو ذلك، وفيما يأتي بيان لكل منها:

النباتات البرية:

وهي نوعان:

* نباتات برية نافعة.

* نباتات برية ضارة أو سامة.

النباتات البرية النافعة:

وتشمل النباتات البرية المأكولة والتي تنمو في البر وذات نفع للإنسان ولها قيمة غذائية، ومن ذلك: الكمأة – العرجون – الثفاء – السدر – العتر وغيرها[٤].

---

(١) تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص (٥٣٤).

(٢) سورة الحجر، الآية (١٩).

(٣) تفسير ابن كثير: (٢/ ٥٢٩)

(٤) سوف أقتصر على ذكر أمثلة من النباتات الموجودة في عصر الرسول ﷺ وأضرب في العموم عما سواها.

النباتات البرية الضارة أو السامة:

وتشمل النباتات البرية غير المأكولة لضررها على الإنسان المتغذي عليها، أو لسمها، ومن ذلك: نبات الغلثي - الجوز المقيء - السكران (البنج) - الشوكران - البلادونا (ست الحسن وغيرها).

وبعد بيان حقيقة النبات المستهلك على هيئته الطبيعية، ننتقل لبيان حكمه الشرعي.

المسألة الثانية: حكم النباتات المستهلكة على هيئتها الطبيعية:

(أ) حكم النباتات البرية:

وتم بيان أن النباتات البرية نوعان نافعة وضارة أو سامة، وفيما يأتي بيان حكم كل منهما:

حكم النباتات البرية النافعة:

ومن أمثلة تلك النباتات الكمأة، العرجون، الثفاء، السدر، العتر، والسبب في الاقتصار على هذه الأنواع لكونها قد ذكر بعضاً منها في السنة ولكونها من النباتات البرية المشهورة والتي تنمو بكثرة في شبه الجزيرة العربية وغيرها، وفيما يأتي بيان حكم كل منها.

[١] الكمأة:

الكمأة عرفت منذ أقدم العصور، وعرفها العرب منذ أن وجدوا في البادية ويقال إنها كانت قوت بني إسرائيل ؛ لأنها تقوم مقام الخبز.

والبادية هي موطن الكمأة الأول، حيث تنمو في البيئات الرملية الصلبة وأحياناً في الكثبان الرملية، وتكثر في سنة المطر، وتظهر بعد شهرين أو أكثر من نزول المطر.

وتنمو الكمأة بكثرة في شمال وشرق ووسط المملكة العربية السعودية، وفي مصر تكثر شمال سيناء والبحر الأحمر، وتعتبر ليبيا أول الدول العربية إنتاجاً للكمأة، وتنمو في كثير من البلاد العربية ذات المناخ الصحراوي، والأمطار الموسمية.

وللكمأة أنواع كثيرة أشهرها نوعان هما: "الزبيدي" ولونه يميل إلى البياض، وحجمه كبير، حيث يصل وزن الواحدة منه حوالي كيلوجرام، والنوع الآخر "الخلاسي" وهو ذو لون داكن، وحجمه أصغر، حيث يصل حجم الواحدة حوالي ٣٠٠ جرام[١].

تعريف الكمأة:

«الكمأة جمع كمء، على غير قياس، ويقال كمأة للواحدة، وسميت كمأة لاستتارها في الأرض، والكمء نبات ينفض الأرض فيخرج كما يخرج الفطر، وقد تجمع على كمؤ وكمأة، وقيل:الكمأة هي التي تميل إلى الغبرة والسواد، والجباة إلى الحمرة، والفقعة إلى البياض»[٢].

وهو جنس من الفطريات من الفصيلة الكمأية، لا ورق له ولا جذع، ولا زهر ولا ثمر ولا جذور، و لا يحتوي على مادة "اليخضور"، ولذلك فهو يعيش عيشة تكافلية مع نباتات أخرى. وتنمو الكمأة في الصحراء أو تحت أشجار البلوط على عمق ٢٠ سم، وهي أشبه ما تكون بالبطاطس، وتتكاثر الكمأة تكاثراً خضرياً في وقت المطر[٣].

وقال ابن فارس: «الكمأة من الكمي: الكاف والميم والحرف المعتل يدل على خفاء شيء.. والكمأة: معروفة، والواحد كم، وهذا نادر أن تكون في الجمع هاء، ولا تكون في الوحدة، يقال: كمأت القوم، أي: أطعمتهم الكمأة.. ولعل الكمأة تسمى لانشاق الأرض عنها»[٤].

---

(١) النباتات البرية / لعائش الحارثي، ص (١٢٣)، النباتات وفوائدها / للجرداق، ص (٤٣)، النباتات البرية / سلسلة منشورات الهيئة العامة للحياة الفطرية، ص (١١٣) الزراعة والنباتات، د. عبدالرزاق نوفل، ص (٦٧).

(٢) لسان العرب / لابن منظور: (١/ ١٤٨)، زاد المعاد: (٤/ ٢٧٩).

(٣) عالم النبات في عهد الرسول ﷺ، د. عبدالمنعم الهادي، د. دنيا بركة، ص (١٨٠)، حدائق الأزهار في ماهية العشب والعقار / للغساني، ص(١٤١).

(٤) مقاييس اللغة، ص (٩٩).

حكم الكمأة:

الكمأة من النبات الذي امتن الله به على بني إسرائيل.

قال الله تعالى: ﴿وَأَنزَلْنَا عَلَيْهِمُ ٱلْمَنَّ وَٱلسَّلْوَىٰ كُلُوا۟ مِن طَيِّبَٰتِ مَا رَزَقْنَٰكُمْ﴾[١].

قال السعدي رحمه الله: «المن: اسم جامع لكل رزق حسن يحصل بلا تعب، ومنه: الزنجبيل والكمأة والخبز وغير ذلك»[٢].

وجاء في الحديث الصحيح الذي أخرجه البخاري ومسلم عن سعيد بن زيد رضي الله عنه عن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال: (**الكمأة من المن الذي أنزله الله عز وجل على موسى، وماؤها شفاء للعين**)[٣].

وجه الدلالة من الحديث: أن وصف النبي صلى الله عليه وسلم الكمأة أنه من المن، دليل على إباحته، وأنه من النباتات الطيبة الطاهرة؛ إذ المنة لا تكون بالمحرم ولا بالنجس.

[٢] العرجون:

مفرد وجمعه عراجين، جاء في اللسان: «العرجون: العذق عامة، والعرجون نبت أبيض، وهو ضرب من الكمأة يرتفع من الأرض، قدر شبر، وهو طيب ما دام غضاً، والعرجون كالفطر ييبس وهو مستدير»[٤].

---

(١) سورة الأعراف، الآية (١٦٠).

(٢) تيسير الكريم الرحمن، ص (٥٢).

(٣) أخرجه البخاري – كتاب التفسير – باب: ﴿وَظَلَّلْنَا عَلَيْهِمُ ٱلْغَمَامَ وَأَنزَلْنَا عَلَيْهِمُ ٱلْمَنَّ﴾: (٢٠٥)، رقم الحديث: (٤٤٧٨)، مسلم – كتاب الأشربة – باب فضل الكمأة ومداواة العين بها: (٦/ ١٢٤) رقم الحديث: (٢٠٤٩).

(٤) ينظر: لسان العرب: (١٣/ ٢٨٤).

وقال الأزهري: «العراهين والعراجين واحدهما عرهون وعرجون، وهي العقائل من الكمأة، التي يقال لها الفطر، وهو شيء يشبه الكمأة في الطعم»[١].

وينمو فطر العرجون في أنحاء متفرقة من العالم ويمكن تمييزه عن بُعد من خلال لونه الأبيض اللامع،خصوصاً عندما يشتد ضوء الشمس، وينمو العرجون بعد نزل الأمطار، ويتميز جسم الفطر بثلاثة أجزاء، أهمها القلنسوة وهي الجزء العلوي المنتفخ للعرجون، ثم الحامل والذي يقع تحت القلنسوة ويحملها ثم القدم والتي توجد في نهاية الحامل عند قاعدة العرجون، وينمو فطر العرجون في البيئات الرملية العميقة، وكذلك ينمو في البيئات الطينية[٢].

أما حكمه الشرعي فيأخذ حكم الكمأة لأنه أحد أنواعها.

[٣] الثفاء:

ويسمى "حب الرشاد" قال ابن منظور: «"الرشاد نبت يقال له الثفاء"[٣]، وهو ينمو مع العشب، وله وريقات مستطيلة وله ثمرة تميل إلى البياض، وذلك قبل نضجها ونبتته برية».

فالثفاء: هو الحب الذي يتداوى به، وتسميه العامة " حب الرشاد " ونباته يقال له: "الحرف"[٤].

وينتمي الثفاء أو حب الرشاد إلى الفصيلة السوسبية، وهو شجيرة خشبية، أوراقها ملساء، متبادلة، ومفصصة قليلاً، والبذور بنية اللون كبيرة نسبياً.

---

(١) فقه اللغة: (٢/ ٥٠٦).

(٢) ينظر: النباتات البرية، ص (٨٠).

(٣) لسان العرب: (٣/ ١٧٧).

(٤) ينظر: زاد المعاد: (٤/ ٢٤٤).

وتحتوي بذور حب الرشاد على ٢٠٪ زيت ثابت، يحتوي على راتنج، كما تحتوي على ١٨٪ بروتين [١].

قال ابن القيم: «وهو يسخن ويلين البطن، ويحلل أورام الطحال، ويشهي الطعام، وينفع الربو وعسر التنفس، وينقي الرئة، وإذا سحق وشرب نفع من البرص» [٢].

وحديثاً يستخرج من بذور حب الرشاد " زيت " لونه بني مصفر، ويستخدم مخففاً لوقف تهيج الجلد، كما يستخدم كمسهل قوي في حالات الإمساك الشديد [٣].

حكم الثفاء:

الثفاء نبات بري طيب، والأصل فيما يخرج من الأرض الطهارة، وبما أنه نبات ثبت نفعه وانتفى ضرره فهو مباح، فالأصل في النبات الطهارة، والأصل في الأشياء الإباحة، والحل، فقد أحل الله لنا الطيبات.

قال تعالى: ﴿قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ ٱلطَّيِّبَٰتُ﴾ [٤].

فكل طعام طاهر لا ضرر فيه فهو مباح، وكل ما كان من صنف النباتات والأعشاب فهو داخل تحت باب الطيبات التي أحلها الله، ما لم يثبت ضرره.

قال ابن قدامة: «الأصل في الطاهرات الحل بشرط أن لا يكون ضاراً» [٥].

---

(١) ينظر: عالم النبات في حياة الرسول ﷺ، د. عبدالمنعم الهادي، ص (٥٢).

(٢) زاد المعاد: (٤/ ٢٤٤).

(٣) ينظر: زاد المعاد: (٤/ ٢٤٤).

(٤) سورة المائدة: الآية (٤).

(٥) المغني: (٨/ ٦١١).

[٤] السدر:

وشجرة السدر من أشجار الجنة، وقد جاء ذكرها في القرآن الكريم، وهو قول الله تعالى: ﴿وَلَقَدْ رَءَاهُ نَزْلَةً أُخْرَىٰ ۝ عِندَ سِدْرَةِ ٱلْمُنتَهَىٰ ۝ عِندَهَا جَنَّةُ ٱلْمَأْوَىٰٓ ۝ إِذْ يَغْشَى ٱلسِّدْرَةَ مَا يَغْشَىٰ﴾[١].

وقال تعالى وصفاً لطعام أهل الجنة: ﴿وَأَصْحَـٰبُ ٱلْيَمِينِ مَآ أَصْحَـٰبُ ٱلْيَمِينِ ۝ فِى سِدْرٍ مَّخْضُودٍ﴾[٢].

وذكر ابن كثير في تفسير هذه الآية قوله: «خضد الله شوكه فجعل في كل شوكة ثمرة، فإنها لتنبت ثمرة تفتق الثمرة منها على اثنتين وسبعين لوناً من طعام ما فيه لون يشبه الآخر»[٣].

ولقد عرفت أشجار السدر في الشرق العربي منذُ أقدم العصور، والسدر هو شجرة النبق، والواحدة " سدرة " بسكون الدال أو بفتحها أو بكسرها[٤].

قال ابن القيم: «النبق هو ثمر شجرة السدر»[٥].

وتنتمي شجرة السدر إلى الفصيلة السدرية، وهي شجرة دائمة الخضرة تنمو لارتفاع بسيطة شبه مستديرة، وثمرتها حلوة المذاق، كروية أو بيضاوية الشكل، ويتراوح قطرها بين ١.٥ – ٣.٥ سم، ولونها برتقالي أو أحمر عند نضجها.

---

(١) سورة النجم، الآيات (١٣ – ١٦).

(٢) سورة الواقعة، الآيات: (٢٧–٢٨).

(٣) ينظر: تفسير ابن كثير: (٤/ ١٩٩).

(٤) مختار الصحاح، ص (٥٢٨).

(٥) ينظر: زاد المعاد: (٤/ ٣٢).

ويتحمل شجر السدر الجفاف والعطش والملوحة، وأنواع مختلفة من الأراضي، ويمكن الاستفادة منه كإحدى الأشجار المثمرة الصالحة للغذاء[١].

وثمر السدر حلو المذاق، فاتح للشهية، ويساعد في علاج ضعف اللثة، كما تفيد الثمار في حالات الحمى وكملين ومقوي للمعدة، وقد تستخدم لعلاج مرض "الحصبة"[٢].

[٥] العتر:

واحدته عترة، قال الرازي: «هو نبات يتداوى به»[٣].

العتر نبات عشبي، ورقه صغار يشبه ورق الرمان، وثمرته حلوة الطعم، وتسمى "قرون العتر"، الواحدة منها في حجم حبة التمر، ومحاطة بقشرة لها حراشيف ناعمة، وبداخلها شحمة بيضاء، ويأكلها الناس كما يأكلون الفاكهة[٤].

وينمو العتر في أرض نجد والحجاز.

قال ابن فارس: «" قرون العتر" حلوة الطعم، وبداخلها شحمة بيضاء عبارة عن دوائر متلاصقة»[٥].

ويأتي نبات العتر متفرقاً، والسبب في ذلك قلة بذوره لأنها تؤكل.

قال ابن منظور: «العتر إنما ينبت منه ست هنا وست هناك لا يجتمع منه أكثر من ست، وقيل: العتر بقلة وهي شجرة صغيرة في جرم العرفج كثيرة اللبن، ومنبتها نجد تهامة،

---

(١) ينظر: عالم النبات في حياة الرسول ﷺ/ د. عبدالمنعم الهادي، د. دينا بركة، ص (١١٠).

(٢) ينظر: الأعشاب غذاء ودواء، محمد السيد أرناؤوط، ص (١٣٧).

(٣) مختار الصحاح، ص (٣٢٦).

(٤) ينظر: النباتات البرية المأكولة في المملكة / د. إبراهيم العريض، ص (٢٥١).

(٥) مقاييس اللغة: (٤/ ٢١٧).

وهي غبيراء فطحاء الورق، كأن ورقها الدرهم، تنبت فيها جراء صغار أصغر من جراء القطن، تؤكل جراؤها ما دامت غضة»[١].

وقال ابن الأثير: «العتر نبت ينبت متفرقاً، فإذا طال وقطع أصله خرج منه ما يشبه اللبن»[٢].

وقيل: « هو: المرزجوش»[٣].

وفي المراجع الحديثة: «العتر نبات حولي قائم ينمو بشكل شبه دائري، وتنمو أفرعه من القاعدة ويتراوح طولها بين ١٠-٢٠ سم، وقد يتجاوز ذلك، والأوراق خضراء رمادية يكسوها شعيرات، وحافتها متموجة الأزهار صغيرة تنمو على شكل مجموعات، والثمار بيضية إلى رمحية الشكل ذات أطراف حادة وتكون مغطاة بحراشف وشعيرات وأشواك لينة»[٤].

ويعتبر العتر من النباتات المشهورة في مصر كنبات طبي، ويسمى "العتر البلدي" والذي يشابه الزيت الناتج منه بزيت الورد[٥].

ويستخدم العتر في معالجة الإسهال واضطرابات الجهاز الهضمي بصفة عامة، وهو محسن للطعم[٦]، كما يستخدم لعلاج بعض الأمراض.

ومن خلال ما سبق تبين أن العتر من النباتات البرية وأنه من البقول التي تنبت على وجه الأرض عفواً دون معاناة.

---

(١) لسان العرب: (٤/ ٥٣٨).

(٢) النهاية في غريب الحديث والأثر: (٣/ ١٧٧).

(٣) ينظر: تهذيب اللغة / للأزهري: (٢/ ٢٦٥)، المعرب / للجواليقي، ص (٥٧٤).

(٤) النباتات البرية المأكولة في المملكة / د. إبراهيم العريفى، د. سعود الفراج، ص (٨٠).

(٥) ينظر: النباتات الطبية / محمد الحسيني، وتهاني المهدي، ص (٦٤).

(٦) ينظر: الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد السيد أرناؤوط، ص (١٤٧).

أما بالنسبة لحكمه، فإن الأصل في النبات بصورة عامة الحل والإباحة، وهذا النبات وهو العتر داخل في الطيبات التي أباحها الله عز وجل، وكل ما كان من صنف النباتات والأعشاب النافعة والتي لا ضرر على آكلها، فهو داخل فيما أحل الله من الطيبات، وعلى هذا تقاس سائر الأعشاب والنباتات الطيبة النافعة والتي لا ضرر على آكلها.

قال الشيخ صالح الفوزان حفظه الله: «فمنهج الإسلام فيما يحل ويحرم من الأطعمة هو أن كل طيب طاهر لا مضرة فيه من الحبوب والثمار فهو حلال.. وكل ما فيه مضرة كالسموم وغيرها فهو محرم»[1].

وهذا المنهج توضحه آيات كثيرة من القرآن الكريم وأحاديث من السنة، ومن ذلك قول الله تعالى: ﴿يَـٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَـٰلًا طَيِّبًا﴾[2].

أي مستطاباً في نفسه غير ضار للأبدان، ولا العقول، إذ كل ما أحله الله من المآكل والمشارب يحمل تلك الصفة فهو طيب نافع في البدن والعقل، وما كان كذلك فلا بد أن يكون مستجمعاً للطيب والطهارة وانتفاء الضرر، ومما يدل على اعتبار وصف الطهارة في المطعوم، قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَـٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَـٰٓئِثَ﴾[3].

ومما يدل على اعتبار انتفاء وصف الضرر في المطعوم قول الله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُواْ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى ٱلتَّهْلُكَةِ﴾[4].

وقول الله تعالى: ﴿وَلَا تَقْتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمْ﴾[5].

---

(١) أحكام الأطعمة والذبائح: ص (٢٨).

(٢) سورة البقرة، الآية (١٦٨).

(٣) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٤) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٥) سورة النساء، الآية (٢٩).

فهذه الآيات بمجموعها تدل على أن كل خبيث من الطعام، سواء أكان من نبات أو نحوه أو مضر يحرم تناوله واستعماله، وكل طيب طاهر نافع فهو مباح، وهو يدور على جلب المنفعة ودفع المفسدة عن العباد.

قال ابن هبيرة رحمه الله: «الأغذية الإنسانية تنقسم إلى قسمين:

القسم الأول: طاهر كالنبات والثمار والمائعات فهذا قد اتفقوا على أنه مباح، ما لم يكن متنجساً أو ضاراً..»[١].

وقال ابن سعدي رحمه الله: «والأصل في جميع النوابت الإباحة، فلا يحرم منها إلا ما كان مضراً كالسموم ونحوه..»[٢].

وإذا تقرر هذا الأصل، فإنه قد يحصل من بعض النباتات والأعشاب ضرر، وهذا الضرر إما أن يكون بدنياً أو عقلياً، فما كان من طبعه الضرر في العقل أو البدن، فإنه يحظر تناوله وذلك كالسموم التي تتواجد طبيعياً في بعض المصادر النباتية، وعندما يتناول الإنسان نباتاً من أي من هذه المصادر، فقد يسبب له أعراضاً مرضية سمية، تختلف في طبيعتها حسب نوع السم المتواجد بها والكمية التي تم تناولها.. وذلك كالتسمم بالسولانين في نبات البطاطس غير الناضج... أوالتسمم بأوراق عشب "الرواند"، من الأوراق غير الصالحة للأكل، والمحتوية على نسبة عالية من حمض الأوكساليك..[٣].

فبعض النباتات تؤذي آكلها، فتسبب له نوعاً من التسمم، وقد تقتله، وبالرغم من سمية هذه النباتات، إلا أن تأثيرها الفسيولوجي، يختلف باختلاف نوع المادة السامة الموجودة بتلك النوعية من النباتات، ومن أنواع التسمم بهذه النباتات:

---

(١) الإفصاح: (٣/ ٤٥٣).

(٢) تيسير الكريم الرحمن، ص (٥٠٧).

(٣) ينظر: التسمم التسمم الغذائي الحاد التسمم طويل المدى / د. سمير غنيم، ص(١٨٣-١٨٤).

١- **تسمم بالدم:** مثل الذي يحدث بتأثير بذرة الخروع، أو شجرة الخرنوب الأسود.

٢- **تسمم عضلي:** مثل الذي يحدث بتأثير نبات الخشخاش (Poppy) أو قلنسوة الراهب (shood monk).

٣- **تسمم عصبي:** مثل الذي يحدث بتأثير نبات قفاز الثعلب (Fox glove)، أو من نبات جميل الزهر، ويسمى بالعايق Larkspnr.

٤- **تسمم عضلي وعصبي** : ويحدثه عشب من الزهر يسمى الخربق (Hellebora).

٥- **تسمم مهيج:** ويحدثه عشب الدفلة، أو نبات عرق الحلاوة (Soap wort)[١].

وفيما يأتي بيان لبعض أنواع النباتات السامة: هناك بعض المواد النباتية تكون غير سامة في بداية مراحل نموها بينما تكون سامة في نهاية – المراحل – ومثال ذلك:

عنب الذئب أو الثعلب، ونبات الرواند، تؤكل أوراقه العصيرية على السيقان بأمان بينما الأوراق الخضراء تسبب نوعاً من التسمم، والأجزاء الخضرية من درنات البطاطس قد تسبب التسمم إلى حد الوفاة نظراً لاحتوائها على السولانين[٢].

وقد يصاب الإنسان بالتسمم من جراء شرب الحليب في حالة تغذية الأبقار على مواد نباتية سامة – مثل جذور الدحريج السامة – بكمية تكفي لجعل اللبن أو الزبد المنتج منه ساماً[٣].

والنباتات السامة قد اكتسبت وصف السموم من القلويدات وهي مواد سامة توجد بصورة طبيعية في النبات والهدف منها وقاية النبات من الحشرات التي تقتات عليها، وتعتبر المواد السامة في النبات مواد إخراجية نتيجة عمليات أيضية تحدث في النبات،

---

(١) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم سعد، ص (٣٢١)، الصناعات الغذائية، د.محمد ممتاز الجندي: (٤/ ٤٥٢).

(٢) ينظر: ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص (٩٧).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية / د. الجندي، ص (٩٩).

بالإضافة إلى قيامها بتنظيم عملية النمو وتعتبر مواد تخزينية أيضاً، فتمد النبات بالنيتروجين أو عناصر أخرى أثناء نموه، وتوجد القلويدات إما في جميع أجزاء النبات، أو في أجزاء خاصة منه، ومن أجزاء النبات الغنية بالقلويدات:

* البذور: مثل: الكوكا، والكولا، الخشخاش، جوز القيء، الحرمل.
* الثمار: مثل الشوكران.
* الأوراق: مثل السُّكران (البنج).
* الجذور: البلادونا.
* جميع الأجزاء: الداتورة.

ومن المعلوم أن القلويد في أي نبات ينشأ في عضو أو عضوين خاصين في النبات وليس في النبات كله فيتكون في الجذور ثم ينتقل للأوراق.. وهكذا[1].

وفيما يلي بيان لبعض النباتات المحتوية على القلويدات السامة وحكمها الشرعي:

حكم النباتات البرية السامة:

نبات الكوكا:

وهو نبات يزرع اليوم بكثرة في آمريكا الجنوبية حيث تستعمل الأوراق في المضغ كذلك في جاوة وسيلان، ويستطيع الذين يمضغون الكوكا مقاومة الإنهاك البدني والذهني، وموطنه هو "بيرو" و"بوليفيا".

الجزء الطبي فيه هو الأوراق، وتحتوي على قلويد " الكوكاكين "، أما الأثر الطبي، فإن نبات الكوكا نبات مخدر يؤثر مباشرة على الجهاز العصبي المركزي ويسبب ارتفاعاً معنوياً، لدرجة أن المتعاطي يستطيع أن ينسى الطعام والآلام الأخرى.

---

(١) ينظر: التسمم الغذائي الحاد التسمم طويل المدى / د. سمير غنيم، ص (١٨٧)، نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم سعد، ص (٤٥).

وفي عام ١٨٦٠م أمكن استخلاص الأصل الكيمائي الفعال في الأوراق وأطلق عليه الكوكايين، فوجد أنه يخدر الجلد والفم والعين وهو يزيل الحس فيها ويزيل الألم فهو مخدر موضعي(١).

أما بالنسبة لحكمه الشرعي، فيحرم تناوله، لأنه مخدر للجهاز العصبي واستخداماته الطبية تكاد تكون معدومة، ويسبب الإدمان القوي(٢).

نبات الكولا:

وهو شجرة مرتفعة ذات جذع قائم، تنمو في غابات أفريقيا، وتتكون الثمرة الجرابية، من ثماني بذور صلبة محدبة من ناحية ومسطحة من ناحية أخرى، ولحمية ذات لون أحمر ولها رائحة الورد.

والجزء الطبي منها هو: البذور، والجوهر الفعال هو قلويد "الكافيين" وزيت عطري وجلوكوسيد يسمى كولانين.

ومن أثره الطبي:

أنه منبه خفيف للقلب، ويزيد الطاقة البدنية، ويقلل من الإحساس بالجوع والتعب، وليس لمضغ الكولا تأثير على الوعي، ولا يحدث عنه آثاراً ضارة، لكن عند الإكثار من شرب الكولا، قد يؤدي إلى نوع من التسمم " بالكافيين "(٣).

وبالنسبة لحكمه الشرعي فهو مباح تناوله، فيدخل في صناعة المشروبات الغازية مثل: " البيبسي كولا "، ونحوها، فيجوز شربها لقلة هذه المادة فيهما.

---

(١) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٨٣).

(٢) ينظر: أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء / د. وهبة الزحيلي، ص (٣٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (٨٢).

نبات الخشخاش:

وهو عشب حولي له أوراق مفصصة وتحوي أنسجته مادة لينة والأزهار طرفية كبيرة بيضاء، وقد نشأ الخشخاش في آسيا إلا أنه يوجد اليوم في معظم البلاد كالهند والصين وآسيا الصغرى والبلقان وغيرها، والثمرة تتفتح بواسطة الثقوب، والجوهر الفعال فيها هو قلويد " المورفين "، و " قلويد الكودايين"، " قلويد ناركوتين ".

وقد كانت ثمار الخشخاش إلى عهد قريب تباع عند أصحاب الأعشاب المتخصصين فيها (العطارين)، باسم أبوالنوم، وتحتوي هذه الثمار على بذور صغيرة جداً ومستديرة، وكان الناس يأكلون البذور للمساعدة على النوم، ومن هنا سمي النبات (بأبوالنوم)، أو تسحق الرؤوس التي تتركب منها الثمار ويوضع المسحوق على الجبهة لتسكين الأرق وجلب النوم.

أما الأفيون: فهو العصارة أو اللبن النباتي الذي يسيل من الثمار الغير ناضجة، فيسيل منها اللبن النباتي، والذي يجف في الهواء ثم يكشط ويشكل على هيئة كرات أو أقراص تلف عادة ببتلات الأزهار ويستعمل الأفيون كمادة مخدرة ومخففة للآلام[1].

جاء في تذكرة داود عن الخشخاش: «الخشخاش نبات يستخرج منه الأفيون»[2].

وقال في الأفيون: «هو عصارة الخشخاش»[3].

أما بالنسبة لحكمه الشرعي، فإنه لا يجوز تناوله لأنه يسبب الإدمان[4] ويجوز استعماله في الدواء للضرورة إذا لم يوجد علاج آخر غير مخدر سواه[5].

---

(١) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٦٢- ٦٣).

(٢) ينظر: التذكرة: (١/ ١٦٧).

(٣) ينظر: المرجع السابق: (١/ ١١٦٨).

(٤) رد المحتار: (٦/ ٤٥٧)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٠)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٢)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩).

(٥) ينظر: أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء / د. وهبة الزحيلي، ص (٣٥).

نبات جوز القيء:

وهذا النبات هو شجرة موطنها سيلان والهند والصين واستراليا، وتحتوي ثمارها الكبيرة على ثلاثة بذور أو نحوها رمادية اللون صلبة جداً ومرة.

والجزء الطبي فيه: هو البذور الجافة، كما أن الجوهر الفعال هو: قلويدا الستركنين والبروسين.

أما بالنسبة لتأثيره الطبي، فتستعمل البذور كمادة مقوية ومنبهة، كما يستعمل الستركنين في علاج الاضطرابات العصبي والشلل، ويسبب ارتفاع ضغط الدم ؛ فهو ينبه عضلات القلب ؛ ويعمل على انقباض الأوعية الدموية(١).

يقول داود الأنطاكي في جوز القيء: «جوز القيء نبات ينبت بجبال صنعاء وثمرته كالبندقة، وداخلها أغشية محشوة بمثل حب الصنوبر، لكنه نتن كريه يميل إلى السواد، ولخواصه السامة أصبح من النادر استعماله في الطب والعلاج الحديث ويستخدم كمبيد حشري كما يستخدم لتسميم الفئران وغيرها من الحشرات الضارة»(٢).

نبات الحرمل:

نبات الحرمل عشب معمر له أوراق خضراء داكنة وأزهاره بيضاء وينتشر في شمال أفريقيا والهند، والجزء الطبي منه هو الأوراق والبذور والجذور، ويحتوي على القلويدات الآتية: "هرمالين " و"الهارمين" و"البيجانين"، وتستخدم بذور الحرمل من قديم الزمان كمخدر وطارد للديدان، كما يؤدي تناول البذور إلى تنبيه المخ والجهاز العصبي، وهو نبات سام(٣).

---

(١) ينظر: نباتات الأعشاب والتوابل، ص (٦٠).

(٢) التذكرة: (١/ ١١٢).

(٣) ينظر: نباتات العقاقير، ص (٦٢).

أما بالنسبة للحكم الشرعي فيه، فإنه لا يجوز تناول نبات الحرمل، لأنه ليس له استعمال طبي، وبذوره سامة تسبب الهلوسة، ولا مانع من استعماله مع البخور المفيد لعلاج الزكام وتخدير جيوب الأنف[١].

نبات الشوكران:

هو عشب معمر له جذور وترية وأوراق مركبة تشبه أوراق السرخس،ويحمل أزهاراً صغيرة بيضاء في نورات خيمية مركبة والثمار في داخلها ويسمى في بعض الدول كالجزائر مثلاً: «البسبس البري».

والجزء السام فيه: هو الثمار الغير ناضجة الجافة، والجذور والأوراق.

والجوهر الفعال، هو قلويد الكونين والكونسين وهي سامة، ومن تأثيراتها: «تسبب المادة شللاً في العضلات، فتشل السيقان والأذرع أولاً ثم عضلات الصدر، فتجعل التنفس صعباً.

وقد عرفه المصريون القدماء، كما تسجل ذلك لفائف البردي القديمة سنة ١٦٠٠ق.م، وكان الرومان على علم تام بالشوكران السام، وكانت الثمرة تستعمل كمادة مخدرة»[٢].

أما بالنسبة للحكم الشرعي فلا يجوز تناوله لاحتوائه على مواد سامة تسبب شلل العضلات والاختناق، ولا مانع من استعماله الخارجي بنسبة قليلة كمرهم لعلاج الدوالي للحاجة[٣].

---

(١) ينظر: أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء / د. وهبة الزحيلي، ص (٣٨).

(٢) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٧١).

(٣) أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. وهبة الزحيلي، ص (٣٦).

نبات السُّكران "البنج":

وهو عشب حولي سام، يغطي بزغب طويل ورائحته كريهة، يحمل أوراقاً كبيرة بيضاوية مفصصة، وأزهاراً صفراء والبتلات ذات عروق أرجوانية، والثمار تحتوي على بذور سوداء، وموطن النبات أوروبا وسواحل البحر المتوسط، ويزرع اليوم في كثير من البلدان، ومنها الولايات المتحدة الأمريكية، وتعني كلمة (Bane) مادة سامة تقضي على الحياة، وكان معروفاً بكونه مولداً للنوم والهلوسة، وهو طبياً: مادة مهدئة ومنومة وتأثيره يشبه تأثير الداتورة[1].

جاء في تذكرة داود الأنطاكي: «البنج هو السُّكران، وهو نبات يخلف حباً أسوداً وأصفراً وأحمراً، وكلها في أقماع، وهو بارد يابس يسكن الآلام[2]، ويخلط العقل»[3].

أما بالنسبة للحكم الشرعي فيه فقد اتفق الفقهاء على تحريم القدر الذي يذهب بالعقل منه ؛ باستثناء حال الضرورة[4]، وبناء عليه فلا يجوز استعماله في غير حالات المداواة الاضطرارية ؛ لأنه مهدئ ومنوم.

نبات " البلادونا " أو ست الحسن "[5]:

البلادونا:، عشب خشن معمر، موطنه آسيا وجنوب آوربا،ويزرع اليوم كنبات طبي في أماكن كثيرة، وللنبات جذور سميكة يخرج منها أفرع هوائية تحمل أوراقاً خضراء

---

(١) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٦٨).

(٢) التذكرة، (١/ ١٢٣).

(٣) لسان العرب: (٢/ ٢١٦)

(٤) رد المحتار: (٦/ ٤٥٧)، مواهب الجليل: (١/ ٩٠)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٢)، كتاب القناع: (١/ ٢٩).

(٥) ينظر: وقد اكتسب اسم بيلادونا من كلمتين إيطاليتين هما " بيلا " بمعنى جميلة، و" لادونا " بمعنى سيدة، ينظر: الموسوعة النباتية، ص (١٥٢).

داكنة، بسيطة وأزهاراً محمولة على أعناق منحنية تخرج من آباط الأوراق الأرجوانية اللون، والثمار لبية سوداء صغيرة، وعصيرها سام جداً، والنبات جميعه سام.

ويستخدم النبات طبياً، حيث تستخدم الأوراق والسيقان الجافة، والجزء الفعال منه: " قلويد الأتروبين "، ويستخدم لإزالة الآلام، ومن الداخل لعلاج نوبات الربو والنزلات الشعبية والسعال الديكي والمغص المعوي، كما تساعد على تخفيف آلام القلب، وذلك بكميات قليلة وتحت إشراف طبي.

ومن أعراض التسمم بهذا النبات:

ارتفاع درجة الحرارة، ويصبح الجلد حاراً يابساً متورداً، ثم يولد غشاوة في البصر، ويسبب الهلوسة[١]، وكما ذكر سابقاً يعتبر كل جزء من هذا النبات سام.

أما بالنسبة لحكمه الشرعي فلا يجوز تناوله لضرره ولسميته ؛ ويجوز استخدامه كعلاج لبعض الأمراض[٢].

نبات الداتورة:

موطنه آسيا، ولكنه يوجد كعشب في الحقول والأماكن المهجورة في جميع أنحاء العالم، والنبات حولي خشن ينمو إلى ارتفاع أربعة أقدام، واليوم يزرع في الولايات المتحدة الآمريكية وفي آوربا، وللنبات أزهار بيضاء طويلة كالبوق، والجزء الفعال فيه قلويد الداتورين، وهو خليط من "الأتروبين" و"الهيوسيامين"، ويستعمل طبياً كعقار بديل عن البلادونا لإراحة عضلات الصدر في حالة الأزمات الصدرية، كما يستعمل لتأثيره المخدر، والداتورة لها بعض التأثير المنبه على خلايا المخ[٣].

---

(١) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٥٥).

(٢) ينظر: أحكام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. الزحيلي، ص (٣٧).

(٣) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل، ص (٦٤).

جاء في تذكرة داود عن الداتورة: «للداتورة زيت يشبه زيت الباذنجان وله زهر أبيض، والمستعمل منه البذور داخل الثمرة، وهو ثمرة شجيرة تشبه جوز القيء.. وقيراط منه في النبيذ يسكر سكراً شديداً وهو مخدر ومنوم ورديء للدماغ ودرهم منه يقتل ليومه.. وهو مورث للنوم وعدو للقلب»[١].

وقد كان نبات الداتورة معروفاً قبل اكتشاف أمريكا، حيث كان الهنود يجمعونه عشباً للتداوي، ثم اكتشفوا أنه سام إذا ما أخذ بكميات كبيرة، ويعرف اليوم باسم: عشب "تاون"، ثم أصبح يعرف باسم عشب "جيمسون".

ومن خلال ما تم ذكره سابقاً، تبين أن نبات الداتورة هو نبات سام، وبناءً عليه فإن الحكم الشرعي فيه هو تحريم تناوله، لأضراره العديدة الثابتة عنه فهو مخدر قوي، ويسبب الكثير من حالات الوفاة[٢].

ومن النباتات السامة أيضاً بعض أنواع الفطر، خاصة مجموعة فطريات (أمانيتا) والسم الموجود فيها شديد الفاعلية، ومن هذه الأنواع أيضاً فطر الذباب، ويؤثر سمه على الجهاز العصبي والرأس، كذلك من الفطريات السامة "الأرجوت" الذي يتطفل على نباتات الفصيلية النجيلية وهذا يحتوي على سم زعاف.

وهذه النباتات السامة، الحكم في تناولها التحريم، لقوله ﷺ: (**من تحسى سماً فمسه في يده يتحساه في نار جهنم خالداً مخلداً فيها أبداً**)[٣]. وقوله عليه الصلاة والسلام: (**لا ضرر ولا ضرار**)[٤].

---

(١) التذكرة: (١/ ٧٤).

(٢) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. وهبة الزحيلي، ص (٣٨).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر ص (١٩٩) من هذا الكتاب.

(٤) تقدم تخريجه، ينظر ص (٧٠) من هذا الكتاب.

ولكن إذا أحتيج إلى أي من هذه النباتات في علاج بعض الأمراض، وذلك مثل بنات "الكورار"، فهذا السم القاتل هو اليوم دواء شاف، حينما يستعمل بكميات قليلة جداً فهو يستعمل لترخية العضلات خلال العمليات الجراحية على المعدة والأمعاء،وترخية عضلات ضحايا شلل الأطفال.

كما أن جرعات صغيرة من الأكونيتم (خانق الذئب)، يستعمل لعلاج بعض الأمراض وكمسكن للقلب، وإذا أخذ "الأستركينن" بجرعات صغيرة، نبه الجهاز الهضمي وأنعش القلب.

كذلك نبات "الشوكران السام" يحتوي على مركب كيمائي يعمل ضد التشنجات، وحينما تؤخذ بعضاً من نبات "البلادونا" بجرعات صغيرة ترخي تشنجات المعدة "العصبية"، وكذلك " الأتروبين "الذي يستعمله الأطباء لتوسيع حدقة العين عند فحصها ما هو إلا مركب مستخلص من نبات " ست الحسن " السام.

وكذلك " الداتورة " مفيدة في معالجة دوار البحر، والطيران، كما يستعمل الأرجوت للسيطرة على النزيف.

كذلك بعض النباتات السامة الأخرى، يمكن أن تستعمل أدوية تؤخذ بجرعات قليلة رغم احتوائها على السموم مثل نباتات " زنبق الوادي " وغيرها[1].

وهناك العديد من النباتات السامة، وليس الهدف من إيرادها في البحث هو حصرها، وإنما لبيان حكمها الشرعي، فيقاس عليها غيرها مما يشابهها في العلة.

وبعد بيان حقيقة النباتات البرية وأنواعها، ننتقل لبيان حقيقة النباتات المنبهة وحكمها الشرعي:

---

(١) نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم، ص (٣٢٢).

ثانياً: مجموعة النباتات المنبهة:

وهي النباتات التي لها تأثير منبه على متناولها سواء أكان التنبيه للجهاز العصبي المركزي أو للقلب أو نحو ذلك،ومنها:

* البن:

وهو نبات معمر موطنه الحبشة، واستعمل في هذه البلاد منذ زمن طويل، ونقل للجزيرة العربية منذُ ٥٠٠ سنة مضت، ثم دخل النبات أماكن أخرى في المناطق الإستوائية ووصل إلى سيلان وجاوة عام ١٧٠٠م، وهو شجيرة تنمو لارتفاع ١٥- ٣٠ قدم، وأوراقها ناعمة دائمة الإخضرار والأزهار بيضاء عطرية، تشبه النجمة، وتوجد مجتمعة في آباط الأوراق، والثمار لبية لحمية صغيرة، ويتحول لونها من الأخضر إلى الأصفر ثم الأحمر ثم القرمزي، وتغطي البذرتان بغشاء رقيق هو الجلد وقد تحوي الثمرة بذرة واحدة، ويزرع من البن العربي حوالي ١٥ صنفاً، ومن أهمها بن اليمن[١].

وللقهوة قيمة غذائية ضئيلة ولكنها أكبر من القيمة الغذائية للشاي، فالبذور تحتوي على قليل من البروتين والسكر وآثار من الدهن، والقهوة مفيدة في الهضم بعد تناول الطعام، أما إذا أخذت قبل الأكل فإنها تزيد الإفرازات المعدية وتسبب أحماضاً وآلام بالمعدة، ويستخدم البن في بعض الصناعات الغذائية مثل "صناعة الحلوى" "والشوكلاته" ونحو ذلك.

ومن فوائد القهوة الطبية:

* أنها منبه قوي للجهاز العصبي المركزي، فيزيل الشعور بالتعب لاحتوائه على الكافيين.

---

(١) ينظر: نبات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم، ص (٥٦).

* منبه للقلب، فيعمل على زيادة ضرباته زيادة بسيطة نسبياً.

* مشروب القهوة مفيد في حالات الإجهاد العقلي والجسدي[1].

والحكم فيها الإباحة عملاً بالأصل، إلا أن تناول كميات كبيرة من الكافيين عند شرب القهوة بكثرة، يعتبر مضراً بالصحة، فتعد في هذه الحالة من المؤذيات عند إساءة تناولها، فلا ينبغي الإكثار من شرب القهوة إذا ثبت ضررها على المتناول، ومن تلك الأعراض التي تظهر عند التسمم بالكافيين جراء شرب القهوة: «أنه يثير الجهاز العصبي فيحدث ما يسمى "بالرعشة "، ويؤدي إلى الأرق الدائم، والاضطراب في الجهاز الهضمي، وفقدان الشهية، وخفقان في القلب، وزيادة في النبض»[2]، فتمنع عن مرضى القلب، ومرضى ضغط الدم المرتفع، والمصابين بأمراض عصبية، كما تمنع عن مرضى الفشل الكلوي، ومرضى القرحة المعوية أو مرض النقرس[3]، حيث تؤكد الأبحاث أن القهوة على الرغم من زيادتها في النشاط العقلي وتنبيه الخلايا المخية - إذا أخذت بكميات معتدلة وعلى فترات متباعدة خلال اليوم - إلا أن كثرة شرب القهوة أكثر من المعدل تسبب أمراض القلب القاتلة والتسمم المزمن واضطرابات الجهاز الهضمي، فشرب أكثر من ثلاثة أكواب من القهوة يومياً، تعتبر منبهاً قوياً، وقد يتحول إلى ضرر بالغ على القلب والشرايين، وتصيبه بحالات من التسمم[4].

---

(١) ينظر: النباتات والأعشاب غذاء ودواء / د. محمد السيد آرناؤوط، ص (٩٨)، الأعشاب، د. عبدالرحمن بكر، ص (٨٢).

(٢) ينظر: أحكام الأطعمة في الإسلام، د. كامل موسى، ص (١٨١).

(٣) ينظر: أغذيتنا وما فائدتها / خليفة الإسماعيل، ص (١٢٩).

(٤) ينظر: موسوعة عالم النبات / د. مصطفى محمود، ص (١٤٩)، أغذيتنا ما فائدتها / د.خليفة الإسماعيل، ص (١٣٩)،المنبهات في الغذاء والدواء / للبار، ص (١٩١).

الشاي:

عرف الشاي منذ القدم وذكر أن الصين موطنه الأول، كما تشتهر بزراعته الهند وأندونيسيا وغيرها، وهو نبات دائم الخضرة، يصل ارتفاعها إلى ١٥م وقطر شجرتها إلى ٥م، وتنمو أزهارها فوق ساق قصير تشبه أوراق الورد.

يحتوي الشاي ١-٥٪من مادة " التابين " وهي مادة منعشة شبيهة بمادة "الكافيين" المتوفرة في القهوة، هذا بالإضافة إلى بعض الزيوت الطيارة وبعض المواد القابضة.

والشاي كنبات فقير جداً في العناصر الغذائية، وله تأثير منبه للقلب وللجهاز العصبي المركزي، كما أنه يزيل الشعور بالتعب العام في الجسم(١).

وتحتوي أوراق الشاي على الكافيين بنسبة ٦٪، ونسبة الكافيين فيه أقل من وجوده في القهوة(٢).

ولمادة الكافيين أضرار جسمية سبق ذكر بعضاً منها في الحديث عن نبات البن(٣).

وقد أثبتت الأبحاث أن الإسراف في تناول المشروبات المنبهة المحتوية على الكافيين (كالقهوة والشاي)، يرفع ضغط العين ويخفف من فعالية العقاقير المعالجة لهذا المرض، كما أن المرأة التي تحتسي أكثر من فنجان في اليوم تقل خصوبتها بدرجة ملحوظة(٤).

---

(١) ينظر: الأعشاب والنباتات غذاء ودواء، د. محمد السيد آرناؤوط، ص (٩٦).

(٢) حيث يحتوي الفنجان الواحد من القهوة على ١٠٠ ملجم / كافين، وفنجان واحد من الشاي على ٧٥ مليجرام كافيين، وفنجان الكاكاو ٥٠ مليجرام كافيين، والكولا على ٤٥ مليجرام / كافيين، ينظر: أغذيتنا ما فائدتها / للإسماعيل، ص (١٣٩).

(٣) ينظر: ص (٧٦٤) من هذا الكتاب.

(٤) ينظر: طعام الإنسان وشرابه بين الطب والقرآن والسنة / د. محمد آرناؤوط، ص (٣٩)، صحتك في الغذاء، د. آرناؤوط، ص (٦٧)، موسوعة عالم النبات / د. مصطفى محمود، ص (١٤٩).

كما أثبتت الأبحاث أيضاً أن وجود حامض "التنيك" في الشاي يؤدي إلى الإصابة بالروماتيزم والكساح، كما أن بعض مواد الشاي ضارة جداً بالصحة[١].

أما بالنسبة لحكم الشاي، فشأنه شأن القهوة من احتواء مادة الكافيين ونظراً لاستخدام الشاي في نوعين أخضر وأسود، فإن الشاي الأخضر يعتبر أقل سمية من الشاي الأسود، فيعتبر مشروب قليل السمية مقارنة به، وتتوقف سمية الشاي بصورة عامة على الكمية المتناولة وعلى طريقة تحضيره، وقد تبين من خلال الدراسات أن غليه مع الماء أكثر أذى من صب الماء عليه، والماء في درجة الغليان، ولم أقصد في هذه التعريفات التحقق من خصائص هذه الأعشاب والنباتات، لأنها مسألة تتعلق بأهل صنعتها، ولكن مما ينبغي قوله، أن الشاي من النباتات الطاهرة، فالحكم فيها الحل والإباحة بناءً على الأصل، ولكن قد يمنع من شربه إذا ثبت تضرر الشخص به، أو إذا زادت كميته عن الحد المعتدل[٢].

الكاكاو:

يرجع استخدام الكاكاو كمشروب عام ١٦٩٥م، وهو عبارة عن حبوب نبات "التيوبروما "، التي تنمو في المكسيك، وغيرها والتي تحتوي على الكافيين و" الثيوبروفين "، كما تحتوي حبوبه على ٥٠٪ من الدهن، ومنه تستخرج زبدة الكاكاو، وتحتوي ثمرة الكاكاو على ٤٠٪ كربوهيدرات، و ١٨٪ بروتينات، ٥٠٪ دهون، كما يحتوي على الصوديوم والفوسفور والحديد، وهو ذو قيمة غذائية، كما يحتوي على "الكافيين" ومن

---

(١) ينظر: الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد آرناؤوط، ص (٩٩).

(٢) ينظر: الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد آرناؤوط، ص (١٠٠)، الموسوعة في عالم النبات/ د. مصطفى محمود، ص (١٥٥)، أغذيتنا ما فائدتها / خليفة الإسماعيل، ص(٧٣).

فوائده أنه يخفف آلام السعال الجاف والالتهابات الشعبية الرئوية، كما تفيد زبدة (الكاكاو) في حالات التشقق بالشفاه أو حلمة الثدي[(١)].

والكاكاو كمشروب مغذي ومنبه في نفس الوقت حلال التناول وهو مباح عملاً بالأصل، ولكن ينصح بالإقلال من استخدام الكاكاو عامة، كما يمنع نهائياً عن مرضى الاضطرابات المعوية والقولون والكبد والالتهابات المفصلية لضرره.

الزنجبيل:

عرف الزنجبيل قديماً في الصين علاجاً، وقد جاء ذكر الزنجبيل في القرآن الكريم، قال الله تعالى يصف جزءاً من نعيم أهل الجنة: ﴿وَيُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَ مِزَاجُهَا زَنجَبِيلاً﴾[(٢)].

والزنجبيل هو أشهر نباتات الفصيلة الزنجبيلية، وهو عشب عطري معمر، وأثبتت التحاليل أن الزنجبيل يحتوي على راتنجيات دهنية.

وعرفت أهمية الزنجبيل منذ القدم، فوصفه أطباء اليونان بأنه مقو للقلب والمعدة[(٣)].

قال ابن القيم: «الزنجبيل معين على الهضم، ملين للبطن، صالح للكبد والمعدة»[(٤)].

وقال ابن سينا: «الزنجبيل يزيد في الحفظ ويجلو الرطوبة من الرأس والحلق»[(٥)].

وقال داود الانطاكي: «يفيد الزنجبيل في تقوية البصر»[(٦)].

---

(١) ينظر: الأعشاب والنباتات، ص (١٠).

(٢) سورة الإنسان، الآية (١٧).

(٣) ينظر: عالم النبات في حياة الرسول ﷺ، ص (١٠٤)، الطب النبوي/ للذهبي، ص (٧٨).

(٤) زاد المعاد: (٤/ ٢٣٧).

(٥) القانون في الطب، ص (٨٤).

(٦) التذكرة، ص (٥١).

ويقول د. عبدالرحمن بكر: «الزنجبيل علاج للمعدة في المقام الأول، يعالج حرقان فم المعدة (الحموضة)، وتقلصات البطن، نظراً لاحتوائه على إنزيم مهضم يشبه الأنزيمات الهاضمة للإنسان»[1].

كما أظهرت بعض الدراسات أن الزنجبيل يكون مساعداً للحفاظ على معدلات الكوليسترول الطبيعية، وقد استخدمه الصينيون لفترة طويلة من الزمن لعلاج البرد "والأنفلونزا"، وقد أكدت الدراسات الحديثة أن الزنجبيل يساعد في قتل فيروس "الأنفلونزا" ويقوي الجهاز المناعي، كما يستعمل الزنجبيل لتوسيع الأوعية الدموية، ويستخدم كعلاج للنقرس ولآلام الروماتيزم، وآلام المغص الناتج عن الإسهال، كما يمنع الكحة والبرد، ويستأصل البلغم وهو مفيد للبدن[2].

الزعفران:

استعمل الزعفران في عهد قدماء المصريين، حيث استخدم في الوصفات العلاجية، وعن الفراعنة عرف العرب فوائد الزعفران، وأدخل إلى أسبانيا في القرن العاشر، ومنها انتشر إلى فرنسا، ثم حمله المسلمون معهم إلى الصين حوالي ١٢٨٠م، وإلى عدة بلاد أخرى.

والزعفران نبات عشبي معمر، ويستخرج الزعفران من زهرة صغيرة يوجد في قلبها خيوط الزعفران، ويتم استخدامها بدقة متناهية وبأيدي أشخاص ذي خبرة في التقاطها وجمعها.

---

(١) الأعشاب، ص (١٦).

(٢) ينظر: النباتات والأعشاب غذاء ودواء، ص (٩٥)، موسوعة الأعشاب والنباتات، د. مصطفى محمود، ص (١٢١)، أغذيتنا ما فائدتها، خليفة الإسماعيل، ص (١٧٠)، نباتات العقاقير والتوابل/ د. شكري إبراهيم، ص (١١٣)، شفاء العليل في عجائب الزنجبيل / محمد عزت، ص (١٥) كنوز طب الأعشاب / طارق يوسف، ص (٢٣).

والزعفران من النباتات المكلفة في زراعته مادياً، ولذلك فسعره باهظ الثمن، وخصوصاً الأنواع الفاخرة منه، حيث أن الحصول على ٥٠٠ جرام، يتطلب زراعة ما لا يقل عن ٧٠٠٠ زهرة جميعها صحيحة وصالحة، كما أن الزعفران الطازج حين يتم تجفيفه، يفقد الكثير من وزنه، فالخمسة وعشرون كيلوجرام تصبح بعد التجفيف حوالي خمسة كيلوجرامات فقط[١].

المواد الفعالة به:

بعض الزيوت الطيارة، والمركب الرئيسي لمكونات الزيت العطري "السافراال"، ونسبته أكثر من ٤٠٪ ويليه مادة "التربينول"، ونسبته في الزيت العطري أكثر من ٢٥٪، والباقي مركبات تربينية أخرى نسبتها قليلة جداً، وأهمها الكحول الإثيلي والجزء المستخدم هو الأزهار بعد التجفيف.

وأهم فوائد الزعفران الغذائية والطبية:

* المسحوق الجاف لمياسم أزهار الزعفران أو مستخلصه المائي أو الكحولي يستعمل في الصناعات الغذائية كمادة مكسبة للون وللطعم، كما يضاف إلى الحساء لتسهيل عملية الهضم.

* يدخل في صناعة بعض الحلوى والمربيات والجيلي والمشروبات الكحولية وغير الكحولية لتلوينها باللون الأصفر، وإكسابها الطعم المقبول.

* تخفيف آلام البرد والسعال وتهدئة الجهاز العصبي، كما يفيد في حالات عسر الهضم وضعف الكبد، ولعلاج آلام الروماتيزم، وتهدئة الجسم في الحالات العصبية[٢].

---

(١) ينظر: الأعشاب / د. عبدالرحمن بكر، ص (١١)، معجم أسماء النبات / د.أحمد عيسى، ص (١١٠).

(٢)ينظر: الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد أرناؤوط، ص (١٩٦)، النباتات والأعشاب الطبية/ د. أبوزيد، ص (٧٣)، موسوعة الأعشاب والنباتات، د. مصطفى محمود، ص (١٤١)، عالم النبات في حياة الرسول ﷺ، د. عبدالمنعم الهادي، ص (٩٩)، الكحول والمخدرات في الغذاء والدواء / د. البار، ص (٩٩).

قال الطبيب اليوناني " جالينوس " عن الزعفران: «الزعفران نبات معمر ودهنه مسخن، وشربه يحسن اللون ويحلل الأورام، مصدع يضر الرأس، وهو منوم للحواس، يجلو البصر، مقو ومفرح للقلب»[١].

وقال عنه الطبيب العربي ابن سينا: «مقو للقلب، ينفع الورم الحاد، ويجلو البصر، ومقو للمعدة»[٢].

وقال عنه ابن البيطار: «الزعفران يقوي الأحشاء، ويقوي القلب»[٣].

وقال داود الأنطاكي عنه: «يقوي الحواس، ويذهب الخفقان، ومع العسل يقوي المعدة والكبد، ويفتت الحصى، ويسكن وجع الأذن»[٤].

جوزة الطيب:

وهي شجرة دائمة الخضرة موطنها ملقا والجزر المجاورة لها، وتنمو الآن في المناطق الحارة في نصفي الكرة وخاصة في جزر الهند الشرقية والهند الغربية، وللشجرة أوراق داكنة الخضرة، والأزهار وحيدة الجنس، وهي صغيرة صفراء من فصيلة لحمية ذات رائحة عطرة، والثمار الناضجة ذهبية اللون وعند تمام النضج تتفتح فتظهر البذرة البنية البراقة، وتوجد النواة بداخل البذرة، وهي جوزة الطيب المعروفة تجارياً باسم "البسباسة" و"البسباسة " هي مصدر القشرة، والجزء الفعال في جوزة الطيب هو جسم دهني مائل للإصفرار يعرف بدهن الطيب يحتوي على ٤٪ مادة مخدرة تعرف "بالميرستسين"[٥].

---

(١) الطب والصيدلة عند قدماء المصريين، د. عبدالعزيز عبدالرحمن، ص (٩١).

(٢) القانون في الطب، ص (٣٩).

(٣) الجامع لمفردات الأغذية، ص (١٣٤).

(٤) التذكرة: (١/ ١٦٤).

(٥) ينظر: نباتات العقاقير والتوابل / د. شكري إبراهيم، ص (١٧٥).

أما بالنسبة للتأثير الطبي: لجوزة الطيب رائحة زكية وطعم يميل إلى المرارة وهو منبه لطيف ويساعد على طرد الغازات من المعدة وله تأثير مخدر إذا أخذ بكميات كبيرة، وقشرة جوز الطيب ذات الطعم الرقيق، تستعمل في أنواع الطعام كنوع من التوابل[1].

قال عنه داود الأنطاكي: «جوز الطيب ثمر شجرة في عظم شجر الرمان يوجد داخل قشرتين خارجهما يباع بسباسة والداخل لا عمل له في الأطياب، يقطع البلغم، ويزيل خراجات الكبد، والطحال والاستسقاء، واليرقان وعسر البول،والبسباسة – وهي قشر جوز الطيب – حاد الرائحة حريف عطري يستأصل البلغم ويطيب رائحة الفم ويهضم ويخرج الرياح ويفتح السدد»[2].

وقال ابن سينا في جوز الطيب: «جوز الطيب طيب الرائحة، طعمه كطعم القرنفل حار يابس، يقوي البصر، ويهضم الطعام، ويقوي الكبد والطحال، أما البسباسة فتجلو اللسان حارة يابسة قابضة محللة للنفخ»[3].

ومن أهم فوائد جوزة الطيب الغذائية:

أن مسحوق بذورها طارد للغازات ومنشط لعمليات الهضم، ويفيد في علاج الكبد والطحال، كما يدخل دهن جوزة الطيب في صناعة الروائح العطرية، ويضاف إلى الحلوى وبعض أصناف المأكولات[4].

وبعد معرفة حقيقة الزعفران وجوزة الطيب، ننتقل لبيان حكمها الشرعي:

---

(١) ينظر: المرجع السابق، ص (١٧٦).

(٢) التذكرة، ص (١/ ١٦٤).

(٣) القانون في الطب، ص (١١٤).

(٤) ينظر: ينظر الأعشاب والنباتات / محمد أرناؤوط، ص (٢٢٧).

حكم تناول جوزة الطيب والزعفران:

اتفق الفقهاء على حرمة الكثير من الجوزة والزعفران، لأن الكثير منها يغطي العقل[١]، واختلفوا في القليل منها هل يدخل مع الكثير في الحرم أم لا ؛ لاختلافهم في وصف الجوزة والزعفران، أمن المسكرات هي أم من المخدرات ؟[٢].

فمن رأى أنها من المسكرات، قال بحرمة الكثير والقليل منها، ومن رأى أنها من المخدرات قال بحرمة الكثير منها دون القليل، إن لم يكن مخدراً، وفيما يأتي ذكر أقوال العلماء في المسألة:

القول الأول: حرمة الكثير دون القليل من جوزة الطيب والزعفران، وهو ما ذهب إليه الحنفية[٣] والمالكية[٤] والشافعية[٥]، أما الحنابلة فقد أباحوا القليل من الزعفران فقط إن لم يكن به ضرر[٦]، وذهب إلى هذا القول من المعاصرين الدكتور نزيه حماد[٧]،

---

(١) ينظر: رد المحتار: (٦/ ٤٥٨)، الشرح الكبير / للدردير: (١/ ٥٠)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٠)، نهاية المحتاج / للرملي: (٨/ ١٢)، كشاف القناع: (٦/ ١٨٩)، المبدع: (٩/ ١٠١)، الأشربة وأحكامها / د. ماجد أبورخيه، ص (٣٧١).

(٢) ينظر: الفرق بين المسكر والمخدر هو أن الأول يغطي العقل مع إحداث نشوة وطرب بخلاف المخدر فإنه لا يحدث النشوة ولا الطرب مع التغطية، ينظر: الفروق / للقرافي: (١/ ٣٦٣).

(٣) اعتبر الحنفية والشافعية الجوزة والزعفران من المسكرات، وبينوا أن مقصودهم بالإسكار تغطية العقل لا الشدة المطربة، لأنها من خصائص المسكر المانع، أما المالكية فيرون أنها من المخدرات، ينظر: رد المحتار: (٦/ ٤٥٨)، مواهب الجليل: (١/ ٩)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٢).

(٤) مواهب الجليل:(١/ ٩٠).

(٥) نهاية المحتاج: (٨/ ١٢).

(٦) كشاف القناع: (٦/ ١٩٨).

(٧) الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات / حماد، ص (٣٩).

والدكتور محمد الأشقر[١].

القول الثاني: تحريم القليل والكثير منها، وعدم حل استعمالها وإن لم يكن فيها شدة مطربة كالخمر وهو قول ابن حجر رحمه الله، ونقل عن ابن تيمية القول بحرمة قليلها[٢]، وممن رجح أنها من المسكرات من المعاصرين الدكتور حسنين مخلوف[٣]، وهناك من رجح أنها من المخدرات، وقال بحرمة قليلها وكثيرها وهو الدكتور / ماجد أبورخية[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة الكثير من جوزة الطيب والزعفران دون القليل بما يأتي:

الدليل الأول: ما جاء في حديث أم سلمة: (أن النبي ﷺ نهى عن كل مسكر ومفتر)[٥][٦].

وجه الدلالة: أن النبي ﷺ لم يثبت عنه أنه قال ما أفتر كثيره فقليله حرام، لأن المسكر غير المفتر، فالواو تقتضي المغايرة، فكان المقدار القليل من جوزة الطيب والزعفران لا يدعو للكثير منها، بخلاف المسكرات المائعة، فعلة تحريم القليل منها أنه يدعو للكثير، وهذه لا توجد فيهما[٧].

---

(١) أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي / ص(١١٩).

(٢) الزواجر عن اقتراف الكبائر: (١/ ٤١٨)، السياسة الشرعية، ص (١٠٠).

(٣) ينظر: فتاوى شرعية وبحوث إسلامية: (٢/ ١٧١).

(٤) ينظر: الأشربة وأحكامها في الشريعة، ص (٣٧٥).

(٥) ينظر: أخرجه أبوداود، كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر: (٣/ ٣٢٩) برقم: (٣٦٨٦).

(٦) المفتر: هو كل شراب يورث الفتور والرخوة في الأعضاء والخدر في الأطراف، وهو مقدمة السكر، ينظر: عون المعبود: (١٠/ ٩٢).

(٧) ينظر: جامع العلوم والحكم / لابن رجب، ص (٣٦٩).

الدليل الثاني:عدم وجود الشدة المطربة فيها والتي هي من خصوصيات المسكر المائع[١].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بأنه يحرم القليل والكثير من جوزة الطيب والزعفران بما يأتي:

الدليل الأول: قوله عليه الصلاة والسلام: **(كل مسكر خمر، وكل خمر حرام)**[٢].

وجه الدلالة من الحديث: أن الزعفران وجوزة الطيب من المسكرات بناءً على رأي بعض الفقهاء، فإذا ثبت إسكارها، ثبت لها حكم الخمر وهو الحرمة.

نوقش: أن الزعفران وجوزة الطيب ليست من المسكرات، لأن من شأن الإسكار أن يدعو القليل منه إلى الكثير، وهذا غير حاصل فيهما.

الدليل الثاني: قول عليه الصلاة والسلام في حديث جابر رضي الله عنهما: **(ما أسكر كثيره فقليله حرام)**[٣].

---

(١) ينظر: رد المحتار: (٦/ ٤٥٨)، مواهب الجليل: (١/ ٩٠)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٢).

(٢) أخرجه مسلم كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمر، وكل خمر حرام: (٣/ ١٥٨٧)، برقم (٢٠٠٣).

(٣) أخرجه أبوداود – كتاب الأشربة – باب لنهي عن المسكر: (٣/ ٣٢٧)، برقم (٣٦٨١)، الترمذي في كتاب الأشربة، باب ما أسكر كثيره فقليله حرام: (٤/ ٢٩٢)، برقم (١٨٦٥)، وأخرجه ابن ماجه في سننه – كتاب الأشربة، باب ما أسكر كثيره فقليله حرام، برقم: (٣٣٩٤)، (٢/ ١٢٤) وأخرجه أحمد في مسنده: (١٧/ ١٣١)، وأخرجه أصحاب السنن إلا النسائي وصححه ابن حبان من طريق محمد بن المنكدر عن جابر، وفي رواية بلفظها: (نهى النبي ﷺ عن قليل ما أسكره كثيره)، ورواه الطبراني في الكبير والأوسط وفيه إسماعيل بن قيس، وهو ضعيف، وسكن عنه النسائي والبيهقي وقال الترمذي: «وهذا حديث حسن غريب»، ينظر سنن الترمذي: (٨/ ٢٩٦)ا: (٨/ ٥٨) التفح الرباني في ترتيب مسند الإمام أ؛مد: (١٧/ ١٣١)، سنن النسائي: (٨/ ٣٠٠)، السنن الكبرى / للبيهقي: (٨/ ٢٩٦)، مجمع الزوائد: (٥/ ٥٧)، الدارية في تخريج أحاديث الهداية (٢/ ٢٥٠).

وجه الدلالة من الحديث: بين النبي ﷺ في هذا الحديث ضابط التحريم، وهو أن ما كان مسكراً إذا أخذ بكميات كثيرة، فالقليل منه حرام، كذلك الزعفران وجوزة الطيب إذا أخذ منها بكميات كبيرة تحدث التخدير والتفتير، فلذلك تحرم.

نوقش: أن تناول القليل من المسكرات المعروفة يدعو لتناول الكثير منها – ولذلك حرمت سداً للذريعة – بخلاف جوزة الطيب والزعفران، فتلك مختلف فيها، فقليلها لا يدعو لكثيرها.

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الأول، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الثاني وورود المناقشة عليه.

وأما توجيه قول ابن تيمية، وأنه نقل عنه القول: «بحرمة القليل من الزعفران وجوزة الطيب ؛ لكونها مسكرة قياساً على الحشيشة »: نقول: الصحيح أن شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله لم يصرح بحرمة جوزة الطيب أو الزعفران، وإنما تكلم عن الحشيشة، ووضع في ذلك قاعدة مفادها: «أن كل ما يزيل العقل محرم أكله»، حيث قال رحمه الله: «والمسكر منها – أي الحشيشة – حرام باتفاق الفقهاء، بل كل ما يزيل العقل فإنه يحرم أكله،ولو لم يكن مسكراً كالبنج، وأما قليل الحشيشة فحرام عند جماهير العلماء كسائر القليل من المسكرات، وقول النبي ﷺ: **(كل مسكر خمر وكل خمر حرام)** يتناول ما يسكر، ولا فرق بين أن يكون المسكر مأكولاً أو مشروباً أو جامداً أو مائعاً»[1].

---

(١) السياسة الشرعية في إصلاح الراعي والرعية، ص (١٠٠)، فتاوى الخمر والمخدرات، ص(٣٠).

ومن خلال ما تقدم من كلام ابن تيمية تبين انه في الحشيشة وليس في غيرها مما نحن بصدده كالزعفران وجوزة الطيب، وبناءً عليه فإن ثبت أن جوزة الطيب أو الزعفران من المسكرات، فقليلها وكثيرها حرام، ولكن القليل منها لا توجد فيه الشدة المطربة فهو من المخدرات، فالمحرم فقط هو الكثير المغطي للعقل.

ولكي تتضح المسألة، نبين آراء أهل الاختصاص في حقيقة كل من جوزة الطيب والزعفران، فقد وصف الزعفران بأنه يفرح القلب ويقوي الحواس، وثلاثة مثاقيل منه تقتل بالتفريح[١].

أما الجوزة وتسمى (الجوزبوا) فقد أنكر داوود القول بإسكارها قائلاً: «وأما القول بأنه – أي الجوزبوا – مسكر، وأن الفاعل إما نصف واحدة أو واحدة ونصف أو ثلاثة وأن يكون مع حبات شعير، فمن خرافات العامة، وحكى لي ثقة أنه رأى من أكل منه أربعين حبة في بلاد حارة وهو عجيب»[٢].

كما ذكر الدكتور محمد علي البار وغيره مكونات الجوزة والزعفران، إذ تحتوي الجوزة على ٥ -١٥٪ زيت طيار، وعلى ٢٥-٥٠٪ زيت ثابت يحتوي على مادة الميرستين التي تزيد من النشاط الجنسي، وتعطي الطعام نكهة جيدة وتطرد الغازات، وإذا زادت الكمية سببت تقلصات في العضلات وخدراً، ولها تأثير على الكبد، وأضاف الدكتور / البار، أن أحد علماء النبات قد ذكر أن تناول كمية كبيرة من جوزة الطيب يؤدي إلى أعراض مماثلة لتأثيرات الحشيش، وقد تكون أقوى أثراً منه.

---

(١) ينظر: تذكرة داود الأنطاكي، ص (١/ ١٦٤).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص (١٩٧).

ونقل عن أحد الكتب،والذي يعد مرجعاً في علم الأقرباذين[١]، إن بذرتين فقط من جوزة الطيب تؤدي بعد تناولها إلى ضرر في الأطراف، ونوع من الهلوسة، وكثيراً ما تحدث نوبات اهتياج وخوف، يصحبها خفقان في القلب وجفاف في الجلد.

كما ونقل عن دائرة معارف المخدرات أن جوزة الطيب وقشرها لها خاصية الإسكار إذا أخذت بكميات كبيرة، ويشعر متناولها بالجذل والسعادة، وعدم القدرة على التفكير أو الحركة، مع خدر في الأعضاء، ويتحمل متناولها ٢٥ جرام منها، بينما تقتل البعض منهم خمسة غرامات فقط.

أما الزعفران، فإن أخذه بكميات كبيرة يسبب تشوشاً في الذهن وشعوراً بالسعادة ويحدث هلوسات، ثم فقدان لمعرفة الزمان والمكان، ويصحب ذلك فتور في الأعضاء وخمول شديد بالجسم[٢].

وقد ذكر الدكتور / ماجد أبو رخية في رسالته أحكام الأشربة نصاً مترجماً من كتاب الطب الشرعي والسموم للدكتور / علي عبدالنبي، مفاده: «أن أخذ حبتين من جوزة الطيب يؤدي إلى الإصابة بأعراض التسمم، إضافة إلى الهلوسة العائدة لوجود مادة الميرستيسين، والتي تستعمل كمادة بديلة عن الحشيش لكونها مخدرة تؤدي إلى الشعور بالخفة والنشاط»[٣].

---

(١) الأقرباذين: كلمة يونانية الأصل، انتقلت إلى اللغة العربية عن طريق السريانية في صدر الدولة العباسية، ويقصد بها الكتاب الذي نطلق عليه في الوقت الحاضر دستور الأدوية، أو كتاب الصيغ الدوائية، ينظر: أقرباذين القلانسي / للسمرقندي، ص (٥).

(٢) ينظر: الكحول والمخدرات والمنبهات في الغذاء والدواء / للبار، ص (٩٦-٩٧)، معجم النباتات الطبية، وديع جبر، ص (٢٠٢)، كيمياء النباتات الطبية / منيب الساكت، ص (١٧٧)، عالم العقاقير، سحر ملص، ص (١٦٦)، المسكرات وأضرارها وأحكامها / زهران، ص (٢٥٨).

(٣) ينظر: أحكام الأشربة في الشريعة الإسلامية، ص (٣٧٣- ٣٧٤).

ومن خلال النظر فيما سبق آراء أهل الاختصاص فإن الذي يظهر منها أن كلاً من الجوزة والزعفران تحمل بعضاً من خصائص المخدرات، وكذلك المسكرات، فالحاصل أن فيها شبه بالمخدرات وآخر بالمسكرات، إلا أن الغالب فيها أنها تشبه المخدرات، وهذا يفسر تعبير بعض الفقهاء بأنها من المسكرات - مع بيانهم أن مقصودهم بالإسكار تغطية العقل لا الشدة المطربة -، لأنها شابهت المسكر بتغطية العقل إن أخذت بكميات كبيرة.

وفي ذلك يقول ابن رجب الحنبلي رحمه الله: «أعلم أن المسكر المزيل للعقل نوعان:

أحدهما: ما كان فيه لذة وطرب فهذا هو الخمر المحرم شربه.

الثاني: ما يزيل العقل ويسكره لا للذة فيه ولا طرب كالبنج ونحوه»[(١)].

والظاهر أن جوزة الطيب والزعفران من النوع الثاني، وهذا يعني أن القليل منها يجوز الانتفاع به إن لم يكن فيه ضرر يلحق متناوله، كأن يغطي العقل أو يتسبب بإحداث تسمم أو غير ذلك من الأضرار.

وبناءً على ما تم بيانه وإيضاحه، نخلص إلى أن المقدار القليل من جوزة الطيب والزعفران والذي لا تخدير فيه أو تفتير فيه فهو مباح الانتفاع به كاستخدام قليل الجوزة وقليل الزعفران لإصلاح الطعام وتحسين نكهته.

وقد جاء ما يؤكد ذلك في توصيات الندوة الإسلامية الفقهية الطبية الثامنة للعلوم الطبية بالكويت ما نصه: «المواد المخدرة محرمة، لا يحل تناولها إلا لغرض المعالجة الطبية المتعينة، وبالمقادير التي يحددها الأطباء، وهي طاهرة العين ولا حرج في استعمال جوزة الطيب في إصلاح نكهة الطعام بمقادير قليلة لا تؤدي إلى التفتير أو التخدير»[(٢)].

---

(١) جامع العلوم والحكم / لابن رجب، ص (٣٦٩).

(٢) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة - الكويت - ١٩٩٥م، ص (٣٤)، ينظر: المواد المحرمة والنجسة / لنزيه حماد، ص (٨٣).

ثالثاً: مجموعة نباتات الفواكه والبقول:

وهي نوعان:

* النباتات الطاهرة.

* النباتات المتنجسة.

النباتات الطاهرة:

وتشمل نباتات الفواكه المذكورة في القرآن والسنة وغيرها مما هو طاهر طيب مباح، وقد أشار القرآن الكريم في مواضع عدة في صفة الجنة، وما يأكله أهلها فيها.

* قال الله تعالى: ﴿لَهُمْ فِيهَا فَٰكِهَةٌ وَلَهُم مَّا يَدَّعُونَ﴾[1].

* وقال الله تعالى: ﴿مُتَّكِـِٔينَ فِيهَا يَدْعُونَ فِيهَا بِفَٰكِهَةٍ كَثِيرَةٍ وَشَرَابٍ﴾[2].

* وقال الله تعالى: ﴿لَكُمْ فِيهَا فَٰكِهَةٌ كَثِيرَةٌ مِّنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[3].

* وقال الله تعالى: ﴿أُوْلَٰٓئِكَ لَهُمْ رِزْقٌ مَّعْلُومٌ ۝ فَوَٰكِهُ وَهُم مُّكْرَمُونَ﴾[4].

* وقال الله تعالى: ﴿إِنَّ ٱلْمُتَّقِينَ فِى ظِلَٰلٍ وَعُيُونٍ ۝ وَفَوَٰكِهَ مِمَّا يَشْتَهُونَ﴾[5].

وكما هو واضح من الآيات، فقد امتن الله على عباده بهذه الفاكهة، قال ابن سعدي رحمه الله: «قول الله تعالى: ﴿وَفَوَٰكِهَ مِمَّا يَشْتَهُونَ﴾ أي من خيار الفواكه وطيبها..»[6].

---

(١) سورة يس، آية (٥٧).

(٢) سورة ص، الآية (٥١).

(٣) سورة الزخرف، الآية (٧٣).

(٤) سورة الصافات، الآيات: (٤١ – ٤٢).

(٥) سورة المرسلات، الآيات: (٤١ – ٤٢).

(٦) تيسير الكريم الرحمن، ص (٩٠٥).

وجاء في تفسير قول الله تعالى: «﴿لَهُمْ فِيهَا فَٰكِهَةٌ وَلَهُم مَّا يَدَّعُونَ﴾ أي فاكهة كثيرة من جميع أنواع الثمار اللذيذة من عنب وتين ورمان وغيرها»[١].

وبالنظر إلى الآيات التي جاءت في ذكر الفواكه فهي عامة، ولم تشر إلى نوع بعينه إلا في أنواع قليلة منها، وذلك: كالتين والرمان والعنب، أما بالنسبة للتين فقد نزلت سورة من القرآن باسمه، قال الله تعالى: ﴿وَٱلتِّينِ وَٱلزَّيْتُونِ﴾[٢].

كما تحدث القرآن عن الرمان في ثلاثة مواضع:

* فقال الله تعالى: ﴿وَٱلزَّيْتُونَ وَٱلرُّمَّانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَٰبِهٍ﴾[٣].

* وقال الله عز وجل في نفس السورة أيضاً: ﴿وَٱلزَّيْتُونَ وَٱلرُّمَّانَ مُتَشَٰبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَٰبِهٍ﴾[٤].

* وأشار القرآن الكريم إلى أن الرمان من ثمار الجنة، فقال الله سبحانه: ﴿فِيهِمَا فَٰكِهَةٌ وَنَخْلٌ وَرُمَّانٌ﴾[٥].

والمقصود بقول الله تعالى: ﴿فَٰكِهَةٌ﴾ أي: جميع الأشجار التي تثمر الثمرات التي يتفكه بها العباد من العنب والتين والرمان والتفاح وغير ذلك[٦].

* أما العنب فقد تحدث عنه القرآن الكريم في مواضع كثيرة، قال الله تعالى: ﴿أَوْ تَكُونَ لَكَ جَنَّةٌ مِّن نَّخِيلٍ وَعِنَبٍ﴾[٧].

---

(١) تيسير الكريم الرحمن، ص (٦٩٨).

(٢) سورة التين، الآية (١).

(٣) سورة الأنعام، الآية (٩٩).

(٤) سورة الأنعام، الآية (١٤١).

(٥) سورة الرحمن: آية، (٦٨).

(٦) ينظر: تفسير الكريم الرحمن، ص (٨٢٩).

(٧) سورة الإسراء، الآية (٩١).

* وقال الله تعالى: ﴿وَجَعَلْنَا فِيهَا جَنَّـٰتٍ مِّن نَّخِيلٍ وَأَعْنَـٰبٍ وَفَجَّرْنَا فِيهَا مِنَ ٱلْعُيُونِ﴾[١].

* وقال الله تعالى: ﴿إِنَّ لِلْمُتَّقِينَ مَفَازًا ۝ حَدَآئِقَ وَأَعْنَـٰبًا﴾[٢].

* وقال الله تبارك وتعالى: ﴿فَأَنۢبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ۝ وَعِنَبًا وَقَضْبًا﴾[٣].

كما ذكر الله سبحانه وتعالى أنواعاً أخرى غير الفاكهة في القرآن كالبقول، وقد ذكرها الله عز وجل على لسان بني إسرائيل، ومنها:

القثاء:

قال الله تعالى على لسان بني إسرائيل: ﴿فَٱدْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلْأَرْضُ مِنۢ بَقْلِهَا وَقِثَّآئِهَا﴾[٤].

«والقثاء: الخيار، الواحدة قثاءة، والمقثأة والمقثؤة، موضع القثاء»[٥].

وجاء في الحديث: (أن النبي ﷺ كان يأكل القثاء)، وربما فضل أكله بالرطب[٦].

البقل:

«والبقل من النباتات ما ليس بشجر دق ولا جل، وفرق ما بين البقل ودق الشجر أن البقل إذا رعي لم يبق له ساق، والشجر تبقى له سوق وإن دقت»[٧].

---

(١) سورة يس، الآية (٣٤).

(٢) سورة النبأ، الآيات (٣١ – ٣٢).

(٣) سورة عبس، الآيات (٢٧ – ٢٨).

(٤) سورة البقرة، آية (٦١).

(٥) الصحاح: (١/ ٦٤)، فقه اللغة: (٦/ ٢٦٦)، زاد المعاد: (٤/ ٢٧٣)، الأطعمة القرآنية غذاء ودواء / د. كمال عبدالعزيز، ص (٧٤).

(٦) أخرجه البخاري – كتاب الأطعمة – باب أكل القثاء بالرطب: (٥/ ٢٧٣)، رقم الحديث: (١٩٠٣)، أخرجه مسلم – كتاب الأطعمة : (٣/ ٦١٦).

(٧) لسان العرب لابن منظور: (١١/ ٦)، الأطعمة القرآنية، ص (٧٦).

وقد أشار النبي ﷺ إلى البقل بقول الله تعالى على لسان بني إسرائيل: ﴿فَٱدۡعُ لَنَا رَبَّكَ يُخۡرِجۡ لَنَا مِمَّا تُنۢبِتُ ٱلۡأَرۡضُ مِنۢ بَقۡلِهَا وَقِثَّآئِهَا وَفُومِهَا﴾[1].

وجاء في الحديث: عن أبي أيوب الأنصاري: أن رسول الله ﷺ كان إذا أُتي بطعام أكل منه وبعث بفضله إليّ، وإنه بعث إليّ يوماً بفضله لم يأكل منها، لأن فيها ثوماً، فسألته أحرام هو؟ قال: (**لا، ولكني أكرهه من أجل ريحه**)[2].

وقد رخص النبي ﷺ لأصحابه بتناول الثوم علاجاً[3].

السلق:

«السلق: بقلة، وهو نبت له سوق طوال وأصل ذاهب في الأرض وورقه يطبخ»[4].

وقد جاء ذكره في السنة، وذلك أن أحد أصحاب رسول الله ﷺ قال: (كنا نفرح بيوم الجمعة، كانت لنا عجوز تأخذ أصول السلق فتجعله في قدر لها، فتجعل فيها حبات شعير، إذا صلينا زرناها فقربته إلينا)[5].

هذا ما تيسير ذكره من الفاكهة والخضار والبقول، وما أتينا عليه من أنواعها، ليس إلا إشارات مقتضبة وليست حصراً لما كان معروفاً في ذلك العصر، فقد كان الصحابة في عهد الرسول ﷺ يعرفون الكثير منها، ولكن هذا ذكر لبعض ما كان الناس في عهد الرسول ﷺ يتناولونه، وذكر لبعض الفواكه والبقول في القرآن الكريم، وكذلك السنة، مما ورد فيها نص، وأما ما لم يرد فيه نص، فحله بالقياس على غيره من النباتات المباحة وبالقواعد الشرعية.

---

(١) سورة البقرة، الآية (٦١).

(٢) أخرجه مسلم – كتاب الأطعمة : (٣/ ٦٢٣).

(٣) زاد المعاد: (٤/ ٢٢٣).

(٤) لسان العرب: (١٠/ ١٦٢)، زاد المعاد: (٤/ ٢٥٢)، حديقة الأزهار / للغساني، ص(٢٦٦).

(٥) أخرجه البخاري – كتاب الأطعمة –: (٥/ ٢٦٤).

وبعد معرفة حكم النباتات الطاهرة، ننتقل لبيان النوع الثاني منها، وهي النباتات المتنجسة.

النباتات المتنجسة:

وهي النباتات المسمدة (بالسرجين)[١] والمسقية بالمياه العادمة المعالجة[٢].

لقد درج المزارعون على استخدام الزبل في تسميد النباتات، وري المزروعات بالمياه العادمة المعالجة، سواء أكانت تلك المزروعات من نوع الأشجار المثمرة، أم من النباتات الورقية كالبقدونس والرشاد والكزبرة والنعناع... إلخ، وذلك لأهمية تلك الأعيان (الزبل والمياه العادمة) في تغذية التربة ؛ إذ تحتوي على عناصر غذائية ذات إنتاجية عالية في الزراعة كعنصر النيتروجين، وكذلك الفوسفور والبوتاسيوم[٣].

ومن الواضح أن تلك الأعيان محرمة لنجاستها وضررها في آن واحد، والمراد بحثه حكم تناول تلك النباتات سواء أكان التناول لثمارها أم لأوراقها إن كانت من النباتات الورقية.

ولبيان الحكم لا بد من عرض آراء الفقهاء في ذلك وبيان أدلتهم، ومن ثم بيان ما يظهر الدليل رجحانه على النحو الآتي:

---

(١) السرجين: هو رجيع ما سوى الإنسان ويعرف بـ (الزبل)، ينظر: رد المحتار: (٦/ ٦٠).

(٢) يقصد بالمياه العادمة المعالجة: هي المياه العادمة المعالجة بالطريقة العادية، كالمعالجة بالبرك والمائية الراكدة أو البرك الهوائية، وهذه تحتوي على عناصر سامة كالنحاس والزنك والكادميوم والرصاص، وتعتبر ذات خطر جسيم على الصحة، وتستخدم في رس المحاصيل الزراعية، ينظر: تنقية المياه العادمة من المغذيات الرئيسية والمعادن الثقيلة باستخدام تقنيات الطحالب / لارا فؤاد ياسين، ص(١-٤).

(٣) ينظر: الجدوى من استخدام المياه العادمة المعالجة في الزراعة / شبيب جميل، ص (١٥)، المياه العادمة المعالجة / لعدنان أحمد: ص (٣٢).

اختلف الفقهاء في الزروع والثمار المسمدة أو المسقية بالنجاسات على قولين، وقبل سرد الأقوال نبين سبب الخلاف وهو أن هناك فروقاً بين تلك الأعيان المستخدمة في تسميد الزروع والثمار، فمنها ما هو متفق على جواز التسميد به، ومنها ما هو مختلف فيه، فأما المتفق على جواز التسميد به فيتمثل بروث ما يؤكل لحمه من الحيوان.

فالجمهور من الحنفية والمالكية والشافعية لا يفرقون بينه وبين غيره من أرواث ما لا يؤكل لحمه، من حيث التسميد به[1]، ويرى الحنابلة جواز التسميد بروث ما يؤكل لحمه من الحيوان دون غيره، وذلك لأنهم يرون طهارته[2]، فلا يدخل تحت قولهم: «إن ما سمد أو سقي من الزروع والثمار بالنجاسة محرم»؛ لأنه -أي روث ما يؤكل لحمه- طاهر عندهم، ويفهم من هذا أن الجميع يتفقون على حل الانتفاع بتلك الثمار والزروع المسمدة بروث ما يؤكل لحمه من الحيوان لجواز التسميد به.

وفيما يأتي عرض أقوال الفقهاء في المسألة:

اختلف الفقهاء في الزروع والثمار المسمدة أو المسقية بالنجاسات على قولين:

القول الأول: حرمة الزروع والثمار المسقية بالنجاسات، وهو قول الحنابلة[3].

القول الثاني: إباحة الزروع والثمار المسمدة أو المسقية بالنجاسات، وهو ما صرح به المالكية[4] والشافعية، حيث شرط الشافعية للإباحة عدم ظهور رائحة كريهة للنبات،

---

(١) ينظر: رد المحتار: (٥/ ٧٢)، الشرح الكبير / للدردير: (١/ ٥٢)، مغني المحتاج: (٤/ ٣-٥).

(٢) ينظر: كشاف القناع: (١/ ١٩٤).

(٣) ينظر: شرح منتهى الإرادات: (٣/ ٤١١)، مطالب أولي النهي / للرحيباني: (٦/ ٣١٦)، كشاف القناع: (١/ ١٩٤).

(٤) ينظر: حاشية الدسوقي: (١/ ٥٢)، مواهب الجليل / للحطاب: (١/ ٩٧)، الشرح الكبير: (١/ ٥٢).

وإلا فإنه يكره كراهة تنزيه[١]، وهو القول الذي ذهبت إليه مجلة البحوث الفقهية المعاصرة[٢].

وأما الحنفية فلم أقف لهم على قول في هذه المسألة.

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بحرمة الزروع والثمار المسقية بالنجاسة، بما يأتي:

الدليل الأول: ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما: (كنا نكري[٣] أراضي رسول الله ﷺ، ونشترط عليهم أن لا يدملوها[٤] بعذرة الناس)[٥].

وجه الدلالة: لو لا أن ما فيها - أي الأرض من زروع وثمار - يحرم بسبب تسميد وإصلاح الأرض بالعذرة ما كان للاشتراط فائدة[٦].

نوقش: أن خبر ابن عباس قد ضعف إسناده ابن حجر، وأخبر بأن العمل على خلافه وهو المنقول عن أصحاب رسول الله ﷺ[٧].

---

(١) ينظر: مغني المحتاج: (٤/ ٣٠)، حاشية البجيرمي: (٤/ ٣٠٧).

(٢) العدد الخمسون / السنة الثالثة عشر / محرم / ١٤٢٢هـ، ص (٣١).

(٣) نكري: كراء الأرض أي حفرها، يقال كريت الأرض وكررتها إذا حفرتها، ينظر: لسان العرب: (١٥/ ٢١٩).

(٤) الدمل: السرجين ونحوه، ودمل الأرض يدملها دملاً ودملانا وأدملها، أي: أصلحها بالدمال، ينظر: لسان العرب: (١١/ ٢٥٠).

(٥) أخرجه البيهقي - كتاب المزارعة - باب ما جاء في طرح السرجين والعذرة في الزرع: (٦/ ١٣٩)، برقم: (١١٥٣٦)، قال ابن حجر في التلخيص سنده ضعيف، ينظر: التلخيص الحبير: (٢/ ٧٨).

(٦) ينظر: شرح منتهى الإرادات / للبهوتي: (٣/ ٤١١)، المبدع: (٩/ ٢٠٤).

(٧) ينظر: التلخيص الحبير: (٢/ ٧٨).

الدليل الثاني: أن تلك الأشجار والنباتات تتغذى أجزاؤها بالنجاسة، وإذا كان الأمر كذلك فهي نجسة، حتى وإن استحالت النجاسة، فهي غير مطهرة.

نوقش: أن مسألة استحالة النجاسات محل خلاف بين العلماء، حيث يرى البعض منهم أنها مطهرة كشيخ الإسلام ابن تيميه رحمه الله وغيره[١].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بإباحة الزروع والثمار المسمدة أو المسقية بالنجاسات بما يأتي:

الدليل الأول: أن تلك النجاسات من "السرجين" وغيرها، قد استحالت أولاً في التربة والتي نبت فيها ذلك النبات[٢]، ثم استحال ما تبقى منها في النبات نفسه، فلم يبق لها أثر من لون أو طعم أو رائحة في الثمار أو حتى في الأوراق إن كانت من النباتات الورقية فكانت طاهرة مباحاً تناولها[٣].

الدليل الثاني: أن تلك الثمار والأوراق فروع لأصل مباح، وما تفرع من أصل كان مثله في الطهارة والإباحة[٤].

الدليل الثالث: أن تلك الأرواث المستخدمة في تسميد الأراضي تستهلك في الأرض ؛ لأن النبات يسقى بصورة متكررة فيكون الغالب التربة والماء، والغالب طاهر، وما نبت فيه طاهر مثله، لأن الحكم للغالب لا للمغلوب.

---

(١) تقدم بحث مسألة الاستحالة، ينظر: ص (٤٩٨) من هذا الكتاب.

(٢) حيث يتم للمواد العضوية الموجودة في الروث تحولان داخل التربة، من خلال اتحادها بالمعادن وللكائنات الحية الدقيقة، ينظر: فضلات الحيوان الزراعي / بدران أحمد السيد، ص(٣٤٠).

(٣) ينظر: البحر الرائق / لابن نجيم: (١/ ٢٣٩)، حاشية الدسوقي: (١/ ٥٢).

(٤) ينظر: المجموع / للنووي: (٢/ ٥٢٨).

الدليل الرابع: أن تلك الأسمدة المأخوذة من مخلفات تلك الحيوانات تعد ذات قيمة غذائية عالية للنبات المسمد بها، إذ تحتوي على عناصر ذات أهمية كبيرة في تغذية النبات، كاحتوائها على النيتروجين الذي تقارب نسبته ٥٠- ٦٠٪، كما وتحتوي على عناصر أخرى لا تقل أهمية عن النيتروجين والفوسفور والبوتاسيوم والمغنسيوم[١]، وما كان فيه مصلحة فلا مانع منه.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر - والله أعلم - أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بإباحة الزروع والثمار المسقية بالنجس، وذلك لقوة ما استدلوا به وضعف أدلة القول الأول وورد المناقشة عليها.

ولكن يشترط للأخذ بهذا القول انتفاء الضرر؛ فإن المياه العادمة التي تستخدم بعد معالجتها بالطرق العادية تختلف عن العذرة التي تحدث عنها الفقهاء ؛ وذلك لأن المياه العادمة مخلوطة بكثير من المواد الضارة كالمواد الكيماوية المتبقية بعد التنظيف والعائدة من مخلفات المصانع، وهذه تصب في مكان واحد فتكون مخلوطة مع عذرة وبول الإنسان[٢]، والطرق التي تعالج بها عادية بسيطة التكلفة[٣]؛ لأن الوصول بها إلى درجة عالية أو حتى متوسطة من التنقية يحتاج مبالغ باهظة لتكلفة الطرق الحديثة المستخدمة في تنقيتها، فتبقى بعض تلك العناصر السامة فيها حتى بعد المعالجة، فإن لم تكن نجسة بعد تلك المعالجة فإنها على أقل تقدير متنجسة ؛ لأن معالجتها بالطرق العادية تخلصها فقط من العوالق الصلبة وبعض الأملاح،

---

(١) ينظر: فضلات الحيوان الزراعي / بدران أحمد السيد، ص (٣٤١).

(٢) ينظر: استحالة المائعات النجسة، لقرعوش، ص (١٨٦) .

(٣) ينظر: تنقية المياه العادمة من المغذيات الرئيسية والمعادن الثقيلة، ص (٦)، استحالة المائعات النجسة، ص (٢١٣).

وتخرج تلك المياه محملة بالنجاسات الذائبة والبول، وليس هذا وحسب بل تبقى فيها نسب من سموم الميكروبات وإفرازاتها وبعض المواد ذات التأثيرات السرطانية(١).

وقد أكدت الأبحاث والتقارير المقدمة إلى مؤتمر الجامعة الأردنية الموسوم بـ: دورة معالجة المياه العادمة وإعادة استخدامها، المنعقد ما بين ٢/ ٤ - ٢٠/ ٤ / ٢٠٠٠م، وجاء فيها: «إن المياه العادمة المعالجة جزئياً تشكل المصدر الأكثر خطورة على الصحة العامة، بسبب ما تحمله هذه المخلفات من مسببات مرضية خطيرة على الصحة، وتشير الأدلة المتاحة إلى أن جميع العوامل الممرضة يمكن أن تبقى على قيد الحياة في التربة والبرك مدة من الزمن تكفي لتسبب أخطاراً محتملة على العمال والمستهلكين للمحاصيل المروية..»(٢).

وبناءً عليه فإن استخدام المياه العادمة المعالجة لري المزروعات بها، إن تم لها استحالة تامة في التربة وفي النبات المسقي بها، بحيث لا يبقى لها أثر من لون أو طعم أو رائحة في الثمار أو الأوراق، وأكد أهل الاختصاص أن لا ضرر يذكر جراء تناولها، فإنه يحل تناول تلك الثمار أو النباتات الورقية المروية بها، وإن تأكد أنها مضرة بالصحة، وإن إسقاء النباتات الزراعية وريها بها ضار، أو مما يلحق الضرر بالإنسان المتناول لها، فإنها مما ينهى عنه، لقوله عليه الصلاة والسلام: (**لاضرر ولا ضرار**)(٣). ولا شك أن تناول ما هو ضار قد يسبب هلاك الإنسان المتغذي عليها، فدرء المفاسد، وهو الضرر الناجم عن ري تلك المزروعات بتلك المياه النجسة مقدم على جلب مصلحة العناصر المعدنية الموجودة في ذلك السماد والتي يحتاجها النبات والله أعلم.

---

(١) ينظر: المياه العادمة المعالجة / عدنان أحمد، مجلة الدراسات الإسلامية العربية، دولة الإمارات / العدد ٢١، ربيع الآخر ١٤٢٢هـ، ص (١٣٨).

(٢) ينظر: المياه العادمة المعالجة / عدنان أحمد، ص (١٣٩).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٧٠) من هذا الكتاب.



المطلب الثاني
المستخلصات من النباتات

وفيه تمهيد ومسائل:

تمهيـد:

من بين كل النباتات التي يعتمد عليها الإنسان في غذائه تعد الحبوب أكثرها أهمية واستهلاكاً منذ القدم، وقد اعتمدت البشرية على الحبوب كمصدر من مصادر الغذاء، وعندما تعلم الإنسان القديم زراعة الحبوب، كان هدفه أن يكون قادراً على إنتاج الكثير من الغذاء الذي يكون سبباً في الاستمرار على قيد الحياة.

وتعود الحبوب إلى العائلة النجيلية "العشبية " والتي تزرع بالدرجة الرئيسة من أجل بذورها النشوية، والتي تستخدم في تغذية الإنسان والحيوان، وكمصدر للنشا الصناعي ولعدد من المنتجات الأخرى.

وتشمل محاصيل الحبوب الرئيسة في العالم:

القمح - والذرة الصفراء - والأرز - والشعير - والشوفان - والدخن، فالحبوب بوصفها غذاء للبشر توفر لسكان العالم حوالي معظم الاحتياجات من الطاقة، ونصف الاحتياجات من البروتين، وتستهلك الحبوب من قبل البشر كما هي، أو بعد إجراء تحوير بسيط فيها، أو بعد تحويلها إلى طحين وخبز ومعجنات ونشا ونخالة، ومكونات إضافية عددية تستخدم في صناعة الأغذية الأخرى(١).

وثمة أسباب عديدة توضح أهمية الحبوب في غذاء الإنسان، إذ تعد هذه النباتات (حولية) فتكمل دورة حياتها في موسم واحد يتراوح بين خمسة أشهر إلى أقل من سنة، ومعظمها يمكنه النمو في مناطق ذات ظروف زراعية متباينة من حيث طبيعة التربة والري

---

(١) ينظر: الصناعات الغذائية / د. عادل جورج: (١/ ٢٢٠).

ونحو ذلك، وتمتاز الحبوب بعد حصادها بثباتها التخزيني العالي إضافة إلى قيمتها الغذائية الجدية، والتي تجعلها من أكثر الأغذية احتياطاً لتخزينها، كما تعد الحبوب من الأغذية التي يسهل تعبئتها ونقلها لاستخدامها في إنتاج أنواع عديدة من المنتجات الغذائية التي تستهلك كغذاء للإنسان، كما يعد القمح والذرة من أكثر المحاصيل الحبوب أهمية في غذاء الإنسان، إذ أن معظم سكان العالم يستهلك القمح ومنتجاته في الغذاء اليومي، كما تزرع الذرة أيضاً على مستوى العالم، ومعظم الإنتاج العالمي منهما تنتجه الولايات المتحدة الأمريكية(١).

وبعد هذا التمهيد المبسط عن المستخلصات من النباتات، ننتقل لبيان المسألة الأولى وهي المستخلصات من نبات الذرة.

المسألة الأولى: المستخلصات من نبات الذرة:

ذكر بعض المؤرخين أن موطن الذرة الأول قد يكون جنوب المكسيك، وأنه قد عثر هناك على أقدم أثر لهذه النبتة، والتي يعود تاريخها إلى أكثر من ٤٠٠٠ سنة، فيما يرى البعض الآخر أن هذه النبتة لم تكن في القديم كما هي عليه الآن، بل إن الإنسان قد استنبتها واشتقها من نباتات برية، وأن أول من فعل ذلك هم بعض الهنود الذين قاموا بمصالبة عدة نباتات بعضها مع بعض، ليختاروا بعد ذلك أفضل البذور التي حصلوا عليها، ومع مرور الأيام وصلت الذرة إلى قارة آسيا وأفريقيا بالشكل الذي نراها عليه الآن، وباتت تشكل غذاءً أساسياً للكثيرين، بحيث أنها لا تقل أهمية عن القمح والأرز.

والذرة نبتة عشبية سنوية تنمو جيداً في المناطق المدارية، حيث تتلاءم جيداً مع المناخ المعتدل، ولا يناسبها فترات الجفاف الطويلة.

---

(١) ينظر: تكنولوجيا الحبوب / د. الجندي: (٤/ ٥٣).

وقد جلبت الذرة من آوربا لتزرع في أسبانيا وتركيا ثم في أمريكا، نتيجة للحملات الأوربية التي توالت على قارة أمريكا، وقد سميت الذرة ولمدة طويلة باسم "قمح تركيا" أو "قمح أسبانيا".

وتختلف نبتة الذرة عن القمح والأرز، في أن كل حبة تنتج ساقاً واحدة ضخمة وقوية وقد يصل ارتفاعها إلى مترين، وقد يبلغ الثلاثة أمتار، وتتكون ثمار الذرة من محور خشبي سميك ترتب عليه بعض مئات من الحبوب، بشكل صفوف متساوية تغلفها أوراق كبيرة، ولحبة الذرة أشكال مختلفة بحسب نوع الذرة، وتحتوي الذرة على مواد نشوية، فقد تكون الذرة غضة طرية سهلة المضغ أو تكون قاسية، نتيجة لطبيعة المواد النشوية التي يحتويها كل منها، وعندما تنضج النبتة تجف الأوراق، فتنزع لتعرية الحبوب التي يتم طحنها بوسائل عديدة تمهيداً لطرحها في الأسواق تحت مسمى " نشا الذرة " أو لصنع ما يسمى بحبوب الأفطار "الكورن فليكس" أو رقائق الذرة المحمصة بأشعة اليورانيوم[1].

الفرع الأول: حقيقة المستخلصات من نبات الذرة:

المستخلصات في اللغة:

قال الرازي: «خلص الشيء: أي صار خالصاً، يقال: خلاصة السمن بالضم، أي: ما خلص منه، وكذا: "خلاصته" وأخلص السمن إذا طبخه»[2].

---

(١) ينظر: موسوعة عالم النبات، د. إلفان مصطفى محمود، ص(١٤١- ١٤٣)، الصناعات الغذائية، د. عيد مهدي حسن، ص(٦٢)، النباتات زراعتها وفوائدها، د. فؤاد الجرداق، ص(٢٣)، الأعشاب والنباتات، محمد السيد آرناؤوط، ص(٧٦)، نباتات العقاقير والتوابل/ د. شكري إبراهيم، ص (٢٢٩).

(٢) مختار الصحاح، ص: (١٦٦).

المستخلصات في الاصطلاح العلمي:

هي كل ما لم يستهلك على هيئته الطبيعية من النباتات، وإنما يستهلك بعد إجراء تحوير عليها، أو بعد تصنيعها إلى أي "من الصناعات الغذائية المختلفة، ويقصد بها في هذا البحث، أن يتم تحويلها إلى طحين أو خبز أو معجنات أو نشا أو زيت أو غير ذلك من الصناعات الغذائية الأخرى، كالرقائق ونحو كذلك.

والذي يهمنا في هذا البحث هو الدقيق والخبز والكعك ورقائق الذرة المحمصة أو ما يعرف بحبوب الإفطار.

وفيما يأتي بيان لأهم أسماء تلك المستخلصات وحقيقتها:

الخبز:

وهو معروف، ويكون من البر أو الشعير أو الذرة أو غيره من الحبوب الأخرى، وقد كان معروفاً في عهد النبي ﷺ حيث كانت الذرة في غزوة تبوك من ضمن أطعمة القوم[(١)].

كما يعتبر خبز الذرة مما يعتمد عليه أهل الشام واليمن لوجوده بكثرة ولرخص ثمنه[(٢)]، وذكر ابن القيم أنواع الخبر وفوائده، حيث يقول: «وأكثر أنواعه تغذية هو خبز السميد، وهو أبطؤها هضماً، ويتلوه خبز الحواري»[(٣)].

وقال في فوائده: «واللين فيه أكثر إغذاءً وترطيباً»[(٤)].

---

(١) ينظر: الخبز في الحضارة الإسلامية / للعمد: (٦٩).

(٢) ينظر: مسلم بشرح النووي: (١/ ٥٦)، تفسير ابن كثير: (٣/ ١٠).

(٣) خبز الحواري هو: الخبز الأبيض، ينظر: زاد المعاد: (٤/ ٢٤٨).

(٤) ينظر: المرجع السابق: (٤/ ٢٤٩).

الكعك:

وهو الخبز: وهو فارسي معرب(١).

قال الجواليقي: «الكعك، الخبز اليابس»(٢).

وفيه حديث النبي ﷺ الذي يرويه أنس بن مالك رضي الله عنه، قال: (دخل النبي ﷺ على مريض يعوده، قال: (**أتشتهي شيئاً؟ أتشتهي كعكاً؟**) قال: نعم، فطلبوه له)(٣).

مما سبق يتبين أن الكعك هو الخبز أو الخبز اليابس، ويختلف قليلاً عن الخبز المتعارف عليه، وهذا النوع من الخبز وهو ما يسمى " بالكعك "من التأثيرات المباشرة للمدنية الفارسية على بلاد العرب(٤).

نشا الذرة أو النشا النباتي:

سبق بيان أن الذرة بعد حصادها يتم عمل بعض الصناعات الغذائية منها، مثل: النشا، ويسمى النشا النباتي أو نشا الذرة، ويتم إعداده بطحن حبوب الذرة طحناً ناعماً، حتى يتم الحصول على هذه النشا، والذي يستخدم في صنوف عديدة من الأطعمة وفي أغراض الطبخ، كاستعماله كمادة مكثفة للصلصات الغذائية، أو مادة مهلمة أو نحو ذلك(٥).

---

(١) الصحاح / للجوهري: (٤/ ١٦٠٥)، المعرب / للجواليقي، ص (٢٨٣).

(٢) المعرب / للجواليقي، ص (٥٦١)، تهذيب اللغة / للأزهري: (١/ ٦٧)، لسان العرب: (١٠/ ٤٨١).

(٣) أخرجه ابن ماجة في سننه – كتاب الجنائز – باب ما جاء في عيادة المريض، ص (٢/ ٣٤١)، رقم الحديث: (١٤٤٠) قال الهيثمي في الزوائد: إسناده ضعيف، لضعف يزيد بن إبان الرقاشي، ينظر: المجمع: (٢/ ١٩٣).

(٤) ينظر: الأطعمة والأشربة في زمن الرسول ﷺ/ د. فارس الجميل، ص (٦٠).

(٥) ينظر: تكنولوجيا الحبوب، ص (٤٣).

رقائق الذرة المحمصة:

وتسمى أيضاً " بحبوب الإفطار " أو ما يعرف بـ " الكورن فليكس "، حيث يتم عمل هذه الرقائق بعد جمع الذرة وحصادها، ثم يتم طحنها وبعد ذلك يتم تشكيلها على شكل رقائق أو شرائح. ثم يتم تجفيفها بأشعة اليورانيوم أو نحوها ليتم الحصول على تلك الرقائق الهشة، والمستخدمة في الإفطار بعد مزجها بالحليب أو ما شابه ذلك[١].

البسكويت:

وهي فارسية معربة[٢]، وتشير الإحصائيات إلى أن هناك أعداداً كبيرة من منشآت صناعة البسكويت، بلغ عددها أكثر من ٤٠٠ منشأة، وتقوم هذه المنشآت بإعداد وإنتاج البسكويت العادي والمحشو بالشوكلاته،وتعتمد صناعته على الدقيق، والسكر والكاكاو والمواد الدهنية[٣].

وبعد معرفة حقيقة المستخلصات من نبات الذرة، ننتقل لبيان الحكم الشرعي في تلك المستخلصات:

الفرع الثاني: حكم المستخلصات من نبات الذرة:

هذه المذكورات آنفاً، هي أطعمة مستلذة مشتهاة تلائم الطبع ومعروضة في أسواق المسلمين، وبالتالي فهي من الطيبات ومن الحلال المباح، والأدلة على إباحتها كثيرة منها:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيۡهِمُ ٱلۡخَبَٰٓئِثَ﴾[٤].

---

(١) ينظر: تكنولوجيا الحبوب للسعيدي، ص (٤٣)، النباتات والأعشاب / د. محمد آرناؤوط، ص (٧٦).

(٢) المعرب / للجواليقي، ص (٢١٣).

(٣) ينظر: الصناعات الغذائية / عادل جورج: (١/ ١٨٩).

(٤) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

وجه الدلالة من الآية: هذه الاية دليل على أن كل مستلذ مستطاب ملائم للطبع والفطرة فهو من الطيبات، ما لم يدل دليل من كتاب أو سنة على ما يخالف ذ لك.

ويدل على ما ذُكر من أن الاستلذاذ والاستطابة هو دليل الإباحة، ما ذكره الإمام الجصاص رحمه الله بقوله: «اسم الطيب يتناول معنيين:

أولهما: الطيب المستلذ.

والثاني: الحلال.

وذلك لأن ضد الطيب الخبيث، والخبيث حرام، فإذاً الطيب حلال، والأصل فيه الاستلذاذ»[1].

الدليل الثاني: قول الله تعالى: ﴿قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ ٱلطَّيِّبَٰتُ﴾[2].

وجه الدلالة من الآية: قوله: ﴿ٱلطَّيِّبَٰتُ﴾ أي ما استطبتموه، واستلذذتموه مما لا ضرر عليكم في تناوله عن طريق الدين، ويحتج به في إباحة جميع المستلذات إلا ما خصه الدليل[3].

الدليل الثالث: إن هذه الأطعمة من "بسكويت" و"كعك" و"حبوب إفطار" ونحوها بعضها من صنائع الكفار من أهل الكتاب وغيرهم، وقد أباح الله لنا الأكل من طعامهم، فمصنوع الكافر محمول على الطهارة استصحاباً للأصل ورفعاً للحرج، واتباعاً للسلف[4].

---

(١) أحكام القرآن: (٢/ ٣١٤).

(٢) سورة المائدة، الآية (٤).

(٣) أحكام القرآن / للجصاص (٢/ ٣١٥)، مختصر صحيح مسلم / للمنذري، ص (٣٥٤).

(٤) ينظر: المعيار المعرب / للونشريسي: (١/ ٣)، البيان والتحصيل: (١/ ٥٠)، شرح الزرقاني على المختصر: (١/ ٣٥).

الدليل الرابع: أن الأصل في كل منتفع به الحمل على الطهارة الأصلية ما لم يثبت دليل ينقله إلى خلافه، وذلك لأن الله تعالى امتن على عباده بأنه خلق لهم ما في الأرض جميعاً نعمة منه وفضلاً، وقد دل على ذلك ظواهر الكتاب والسنة والأصول.

الدليل الخامس: أن هذه الأطعمة المصنوعة ببلاد الكفار من كعك وبسكويت ونحوها، الأصل فيها الطهارة، وكونها قد خالطها بعض النجاسة في تصنيعها كدهن خنزير أو نحوه أو بعضاً من خمر، مشكوك فيه، والأصل أن لا يطرح الطعام بالشك استصحاباً لإباحة الأصل؛ ففي إلقائه بالشك استهزاءً بالنعمة وإهانة لها وإلغاءً لليقين بمجرد الشك.

جاء في المدونة الكبرى من رواية الإمام سحنون عن مالك - رحمهم الله -: «أنه استعظم أن يراق طعام من أجل إدخال حيوان آكل للنجاسة فمه فيه»، وقال: «لا أرى أن تراق نعمة الله بمثل هذا»[1].

وقال شارح مختصر خليل: «إن الكلب إذا ولغ في إناء فيه ماء أريق الماء وغسل الإناء سبعاً، بخلاف ما إذا ولغ في إناء فيه طعام فإنه لا يراق»[2].

وعللوا ذلك بحرمة إراقة الطعام بمجرد الشك حذراً من إضاعة المال، ولما في الإراقة من إهانة الطعام والاستخفاف بنعم الله تعالى[3].

قال الونشريسي: «إن التوقف عن الطعام للاحتمال الذي لا موجب له من ورع الموسوسين ولا عبرة به»[4].

---

(١) المدونة الكبرى: (١/ ٥).

(٢) شرح مختصر خليل: (١/ ٢٤٦).

(٣) ينظر: كاشف الكرب عن الحكم الشرعي في السلع المستوردة من الشرق والغرب / بية بن السالك، ص (٧١)، أحكام الأطعمة في الإسلام / د. كامل موسى، ص (٢٢٠).

(٤) المعيار المعرب: (١/ ٦).

هذا بالنسبة للحكم فيما إذا حصل الشك في وجود المحرم أو النجس في هذه الأطعمة، أما إذا تحقق من وجود النجس أو المحرم فيها، فهذه المسألة ذكرها ابن حزم بقوله: «ولا يحل أكل ما عُجِن بالخمر أو بما لا يحل أكله ولا قدر طبخت بشيء من ذلك، إلا أن يكون ما عجن به الدقيق أو طبخ به الطعام شيئاً حلالاً، وكان ما رمي فيه من الحرام قليلاً لا ريح فيه ولا طعم ولا لون، ولا يظهر للحرام في ذلك أثر أصلاً فهو حلال حينئذٍ..، فالحرام إذا بطلت صفاته التي بها سمي بذلك الذي به نص على تحريمه فقد بطل ذلك الاسم عنه، وإذا بطل الاسم كالخمر والخنزير، فقد سقط التحريم»(١).

وفي هذا النقل دليل واضح على أننا لو فرضنا جدلاً، أن البسكويت والكعك والرقائق.. إلخ، أدخل في صناعتها شيء من النجاسة وذهب ذلك النجس بالكلية حيث لم يبق له طعم ولا لون ولا ريح، فإن هذا الشيء يعتبر طاهراً حلالاً، لا شبهة فيه، هذا على فرض أن الحرام داخل قطعاً في صناعة تلك الأطعمة، أما الشك الذي لا يستند إلى دليل ظاهر فلا يلتفت إليه. كما تجدر الإشارة إلى أن الخبز المستخلص من الذرة قد يدخل فيه عند صناعته شيئاً من الكحول لتخمير العجين، فحكمه بحسب تغير طعمه أو لونه أو رائحته بالنجاسة، فإن كان كثيراً، فإن العجين ينجس وبالتالي يحرم تناوله، وإن كان قليلاً بنسبة لا تتجاوز ١٪ مثلاً، ولم يتغير لون العجين ولا طعمه ولا رائحته فيغتفر فيه ويحل تناول العجين المخلوط بالمحرم؛ لأن اليسير من النجاسة معفو عنه إذا خالطها الكثير الغالب(٢).

---

(١) ينظر: المحلى: (٨/ ١٢٧).

(٢) الجامع لأحكام القرآن / للقرطبي: (٢/ ٢٢٠).

المسألة الثانية: المستخلصات من نبات القمح:

وفيه فرعان:

الفرع الأول: حقيقة المستخلصات من نبات القمح:

يعد القمح أهم النباتات التي تعتمد عليها صناعة الحبوب، فهو أهم نبات في صناعة الخبز الذي كان ولا يزال يشكل الغذاء الأساس بالنسبة للإنسان، ويزرع القمح في مناطق عديدة من العالم، إلا أن من أهم مناطق زراعته هي الولايات المتحدة الأمريكية، ودول الاتحاد السوفيتي، وكندا وأستراليا، وآفريقيا.

ويبلغ الإنتاج العالمي السنوي من القمح ما يزيد على ثلاثمائة مليون طن، وهناك ما يزيد على ٥٠٠ نوع من أنواع القمح لكل منها خصائص ومميزات تميزه عن غيره.

ويقسم الباحثون القمح إلى ستة أنواع رئيسية هي: القمح القاسي والقمح اللين، والقمح العربي، والقمح الرومي، والقمح النشوي وأخيراً القمح الوحيد الحبة[(١)].

ويصنع من القمح الخبز، حيث يصنع من النخالة، وهو ينشط الذاكرة ويقوي أعصاب الدماغ والجهاز العصبي للإنسان وينشط الدورة الدموية ويقوي العظام والأسنان والشعر ويعدل من وظيفة الغدة الدرقية، وينشط العصارات الهاضمة، ويقوي مناعة الجسم ضد العديد من الأمراض نظراً لاحتواء نخالة القمح على مجموعة من الأحماض الأمينية المغذية لجميع الخلايا كخلايا الدم والدماغ والجهاز الهضمي وكافة أعضاء الجسم[(٢)].

وبتحليل القمح مخبرياً وجد أن المائة غرام تحتوي على: ٧٠٪ سكر ونشا، وحوالي ١٢٪ بورتين، و٢ غرام دهون، وحوالي ٦٠٪ من المليغرام كالسيوم و ٨ مليغرام حديد

---

(١) ينظر: موسوعة عالم النبات / د. مصطفى محمود، ص (١٣٨)، الأعشاب والنباتات غذاء ودواء/ د. محمد السيد، ص (٧٨).

(٢) ينظر: أغذيتنا ما فائدتها ؟ / د. خليفة إسماعيل: (٢/ ٨)، عالم النبات في حياة الرسول ﷺ/ د.عبدالمنعم الهادي، ص (١٦٥).

وكثير من الأملاح المعدنية، وعدد من الفيتامينات مثل: (A)، (B)، (C)، (E)، وقد ثبت مخبرياً أن القمح هو أكثر الحبوب ملائمة للإنسان بسبب احتوائه على كافة الأملاح المعدنية التي يحتاجها الجسم، وكافة العناصر الأخرى مثل: الزنك، اليود، ونحوها[(١)].

يقول عالم الغذاء الأمريكي الشهير "غايلورد هوزد" : «أن أعظم المصادر الغذائية للفيتامينات هي حبوب القمح، وخميرة البيرة والعسل الأسود، والقمح أثمن هذه الثلاثة»[(٢)].

ويستعمل القمح في إنتاج الطحين "الدقيق" المستعمل في صناعة الخبز وأنواعه مثل "الصامولي" و"التوست"، ونحو ذلك من أنواع المعجنات، وهو المادة الغذائية الرئيسية في كثير من الدول الآسيوية، وتعتمد البلاد العربية على استيراد حوالي ٥٠٪ من احتياجاتها من القمح، كما يعد القمح من أهم وأكثر المحاصيل الحبوبية المزروعة في العالم، وتعود زراعته إلى حوالي ٥٠٠ سنة قبل الميلاد، وهو من أكثر المحاصيل استخداماً في غذاء الإنسان[(٣)].

ويقصد بالمستخلصات من القمح:

هو استخلاص المواد الغذائية منه بعد إزالة بعض الأجزاء والقشرة، أو بعد طحنه وتحويله إلى طحين (دقيق) يدخل في صناعة الخبز الذي يعد أهم غذاء يومي في حياة الإنسان فضلاً عن صناعة بعض منتجات المخابز الأخرى والعجائن الغذائية، أو كمادة أولية لها استخدامات صناعية متنوعة مثل صناعة النشا والكحول وغيرها.

---

(١) ينظر: النباتات فوائدها وزارعتها، د. فؤاد الجرداق، ص (٢٣)، عالم النبات في حياة الرسول ﷺ، د. عبدالمنعم هادي، ص (١٦٦)، النباتات غذاء ودواء / محمد السيد ارناؤوط، ص (٧٥).

(٢) ينظر: " الذرة "، مجلة عالم الغذاء / العدد ٢٧ رمضان (١٤٢٢هـ)، ص (٢٠).

(٣) ينظر: الصناعات الغذائية / د. عبد علي حسن، ص (٦٢).

كما يدخل القمح بعد استخلاصه في صناعة البسكويت والكعك والمكرونة والبرغل والبيرة، والنخالة (الشوفان) وغيرها[(١)].

كما يستخدم القمح بعد طحنه إلى السميد وهي (السويداء الخشنة النقية من القمح) في صناعة العجائن بدلاً من الطحين، وعموماً يعد سميد "ديورام" النوع المرغوب لإنتاج العجائن الغذائية مثل المكرونة، في حين يستخدم القمح الأكثر ملائمة لصناعة الحلويات وبعض البسكويت[(٢)]، ويعتمد ذلك على نوعية القمح، حيث ينقسم القمح إلى قسمين:

* القمح الصلب

* القمح الليفي (اللين).

وتعتمد صلابة القمح وليونته مرتبطة بنسبة السويداء في القمح، وبالطريقة التي تتكسر بها عند الطحن إذ تتكسر سويداء القمح الصلب على طول خطوط الخلايا المتجاورة في حين تتكسر سويداء القمح اللين عشوائياً، ويعتقد أن الصلابة ترتبط بدرجة التماسك بين النشا والبروتين، كما يكون طحين القمح الصلب خشن ومحبب ويسهل النخل، على خلاف طحين القمح اللين الذي يكون ناعماً جداً وصعب النخل، فالقمح المحتوي على بروتين عالي يسمى بالقمح القوي، ويعطي عند طحنه طحيناً قوياً، يصلح لصناعة الخبز، في حين أن القمح الضعيف يحتوي على نسبة قليلة من البروتين ويعطي طحيناً دقيقاً ليناً لا يصلح لصناعة الخبز ؛ كما أن الرغيف الناتج يكون صغير الحجم ونسجته خشنة، ولكنه يصلح لصناعة الكعك والبسكويت، وعند عجنه مع مكونات

---

(١) ينظر: الصناعات الغذائية / عادل جورج، ص (٤/ ٢٣١)، عالم النبات في حماية الرسول ﷺ، ص(١٦٥).

(٢) ينظر: الصناعات الغذائية / د. عادل جورج، ص (١/ ٢٣٢)، علوم وتصنيع الأغذية / د.السيد أبو طور، ص (١٦٣).

الخبز الأخرى يعطي عجينة مطاطية قوية تحجز غاز ثاني أوكسيد الكربون الناتج عن التخمر، وبالتالي يزداد حجم الرغيف الناتج بعد الخبز.

إن الهدف من طحن القمح هو تحويله إلى دقيق ؛ لاستخدامه في إنتاج الخبز والكعكات والبسكويت والمنتجات المأكولة الأخرى، كما أن الهدف من عملية الطحن أيضاً هو فصل السويداء الصالحة للأكل قدر الإمكان عن طبقات النخالة الخارجية مع إزالة الجنين للحصول على طحين أبيض ذي صفات تغذوية جيدة.

وبالرغم من حدوث بعض التغيرات المهمة في عمليات طحن القمح منذ استخدام المطاحن الحجرية على ظهور مكائن الطحن الأسطوانية في بداية القرن التاسع عشر وحتى استخدام مكائن الطحن الحديثة والمطورة في الوقت الحاضر، فإن العملية الأساسية للطحن تبقى دون تغيير ألا وهي إزالة الأجزاء التي لا تؤكل من حبات القمح مثل: (النخالة والجنين) للحصول على طحين ناعم أبيض عالي الجودة لاستخدامه في صناعة الخبز ومنتجات المخابز[(١)].

ومن المستخلصات من القمح ما يأتي:

النشا:

وهو أهم مكونات الطحين وأكثرها نسبة إذ يشكل حوالي ٧٥-٨٠٪ من الوزن الجاف للطحين وتعد الحبيبات الوحدة البنائية الفيزيائية للنشا، ويتكون النشا من: "الجزئيات والاميلوز" كما يحتوي على نسبة ضئيلة من السيليوز والسكريات بنسبة ٢٪، وهي في الواقع نواتج التحلل الإنزيمية لنشا القمح[(٢)].

---

(١) تكنولوجيا الحيوان / للسعيدي، ص (١٨٧).

(٢) ينظر: الصناعات الغذائية / د. جورج ساجدي، ص (٢٤٦ – ٢٤٨)، الصناعات الغذائية، محمد عبد حسن، ص (١٩٣)، أسس تصنيع الأغذية، ص (١٢٣).

العجائن الغذائية:

منذ أن عرف الإنسان القمح تفنن في استخدامه لتحضير أنواع مختلفة من الأغذية إضافة إلى الخبز الذي تتعدد أنواعه وأشكاله، فالعجين أو العجائن الغذائية تستخدم لعمل بعض المنتجات المصنعة مثل: الشعيرية، وشرائط المعكرونة "النودلز" وغيرها من المنتجات، حيث يستخدم القمح الخشن " الديورم " الذي يعطي عند طحنه طحيناً خشناً يسمى السميد والذي يستخدم في صناعة أنواع العجائن، حيث يضاف إلى البيض الطازج أو المجفف لتحسين قيمته الغذائية.

المعكرونة:

يعود أصل منتجات المعكرونة إلى الشرق وجلبت إلى إيطاليا في العصور الوسطى، ومنها انتشرت إلى كافة الدول الآوربية وإلى الولايات المتحدة، ثم إلى دول آسيا وأفريقيا.

وتصنع المعكرونة من عجائن على هيئة أنابيب مجوفة بأطوال وأقطار مختلفة، وتنتج المعكرونة بأشكال متنوعة إما على شكل أنابيب قصيرة أو طويلة، وقد يكون سطحها أملس أو مسنن أو مخططاً ونحو ذلك، وقد تكون على هيئة شرائط كما هو في الصين واليابان ودول شرق آسيا.

البرغل:

وهو حبوب القمح الكاملة أو المكسورة والتي يتم سلقها وتجفيفها قبل تكسيرها أو إزالة قشرته الخارجية حيث تستهلك كبديل عن الأرز.

ويعد البرغل من الأغذية التي عرفها الإنسان منذ القدم، إن طريقة عمل البرغل تتضمن سلق القمح في ماء مغلي بأواني مفتوحة حتى تصبح طرية ثم نشرها على شكل طبقات لتجفيفها تحت أشعة الشمس، ثم تزال القشرة الخارجية لحبات القمح برشها بالماء، ثم يتم طحن الحبوب، وقد فاقت الولايات المتحدة الأمريكية غيرها من الدول في صناعة البرغل نظراً للفائض لديها من أنواع القمح، فأنتجت نوعاً من البرغل المقشور،

وأطلق عليه اسم " وورلد " لاستخدامه بديلاً رخيصاً للأرز وذلك لاستهلاكه وتصديره، ويدخل البرغل في تحضير عدد من أطباق الأغذية المحلية مثل الكبة بأنواعها وفي تحضير السلطات[1]، وفي تحضير بعض أنواع السجق والكباب ونحوها.

الفرع الثاني: حكم المستخلصات من نبات القمح:

القمح من سائر النباتات والزروع، التي امتن الله على عباده بها، قال الله تعالى: ﴿إِنَّ ٱللَّهَ فَالِقُ ٱلْحَبِّ وَٱلنَّوَىٰ﴾[2].

قال السعدي رحمه الله: «فأخبر سبحانه عن كماله وقوة اقتداره وعموم كرمه وشدة عنايته بخلقه، فقوله: ﴿ٱللَّهَ فَالِقُ ٱلْحَبِّ﴾ وهو شامل لسائر الحبوب التي يباشر الناس زرعها، والتي لا يباشرونها، كالحبوب التي يبثها الله في البراري والقفار، فيفلق الحبوب عن الزروع والنوابت على اختلاف أنواعها وأشكالها ومنافعها، فينتفع الخلق من الآدميين فيما فلق الله لهم من الحب»[3].

وقال الله تعالى في وصف الحب الخارج من الأرض: ﴿وَهُوَ ٱلَّذِىٓ أَنزَلَ مِنَ ٱلسَّمَآءِ مَآءً فَأَخْرَجْنَا بِهِۦ نَبَاتَ كُلِّ شَىْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُّخْرِجُ مِنْهُ حَبًّا مُّتَرَاكِبًا﴾[4].

فامتن الله على عباده بإنزال الماء من السماء، وأنبت به كل شيء مما يأكل الناس والأنعام، فذكر عموم ما ينبت بالماء من أنواع الأشجار والنبات، فذكر الزرع والنخل لكثرة نفعها، وامتن سبحانه بأنه أخرج من ذلك النبات الخضر ﴿حَبًّا مُّتَرَاكِبًا﴾ بعضه فوق بعض من بر وشعير وذرة وأرز وغير ذلك من أصناف الزروع، وفي وصفه بأنه:

(١) ينظر: الصناعات الغذائية / د. عادل جورج، ص (٢٤٦ – ٢٤٨)، تكنولوجيا الحبوب / للسعيدي، ص (١٨٨).

(٢) سورة الأنعام، الآية (٩٥).

(٣) تيسير الكريم الرحمن، ص (٢٦٦).

(٤) سورة الأنعام، آية (٩٩).

﴿مُّتَرَاكِبًا﴾ إشارة إلى أن حبوبه متعددة، وجميعها تستمد من مادة واحدة، وهي لا تختلط بل هي متفرقة الحبوب، ففي الآيات إشارة إلى كثرتها وشمول غلتها، ليبقى أصل البذر، ويبقى بقية للأكل وللإدخار[1].

* وقال الله عز وجل ممتناً بإخراج الحب من الأرض: ﴿ وَءَايَةٌ لَّهُمُ ٱلْأَرْضُ ٱلْمَيْتَةُ أَحْيَيْنَـٰهَا وَأَخْرَجْنَا مِنْهَا حَبًّا﴾[2].أي: من جميع أصناف الزروع ومن جميع أصناف النبات.

* وقال عز وجل في وصف الحب: ﴿وَنَزَّلْنَا مِنَ ٱلسَّمَآءِ مَآءً مُّبَـٰرَكًا فَأَنۢبَتْنَا بِهِۦ جَنَّـٰتٍ وَحَبَّ ٱلْحَصِيدِ﴾[3]. فبين الله عز وجل أنه أنبت من كل صنف من أصناف النبات لأكل بني آدم، وفي قوله تعالى: ﴿وَحَبَّ ٱلْحَصِيدِ﴾ أي من الزروع المحصودة من بر وشعير وذرة وأرز ودخن وغيره[4].

* وقال عز شأنه: ﴿وَٱلْحَبُّ ذُو ٱلْعَصْفِ وَٱلرَّيْحَانُ﴾[5]. ومعنى الآية: أن الحب المراد به ذو الساق الذي يداس فينفع به، ويدخل فيه حب البر والشعير والذرة والأرز ونحوها[6].

* كما امتن الله على عباده بإنزال الماء وإخراج الحب في سورة النبأ، قال الله تعالى: ﴿وَأَنزَلْنَا مِنَ ٱلْمُعْصِرَٰتِ مَآءً ثَجَّاجًا ۝ لِّنُخْرِجَ بِهِۦ حَبًّا وَنَبَاتًا﴾[7]. فمعنى قوله عز وجل: ﴿حَبًّا﴾ أي: بر وشعير وذرة وأرز وغيره مما يأكله الآدميون[8].

---

(١) تفسير ابن سعدي، ص (٢٦٧).

(٢) سورة يس، الآية (٣٣).

(٣) سورة ق، الآية (٩).

(٤) يظر: تفسير ابن سعدي، ص (٨٠٥).

(٥) سورة الرحمن، الآية (١٢).

(٦) تيسير الكريم الرحمن، (٨٢٩).

(٧) سورة النبأ، الآيات (١٤-١٥).

(٨) تفسير ابن سعدي، ص (٩٠٦).

ومن خلال عرض الآيات السابقة يتبين أن الحبوب الخارجة من الأرض تعتبر من أهم النباتات التي امتن الله على عباده بإخراجها لهم من الأرض ليأكلوا منها ويدخروا ما يزيد عن حاجتهم، وغيرها من أصناف النباتات والزروع، فالأصل فيها الإباحة والحل والطهارة، فلا يمتن الله بمحرم ولا بنجس.

كما أن هناك من الأحاديث في السنة، تدل على أن الحبوب مما يقتات ويدخر وهي من الحلال الطيب الذي امتن الله به على عباده.

فجاء في سنن ابن ماجة من خبز " الحوارى " وهو «وهو ما حور من الطعام، أي: بيض، بنخله مرة بعد مرة»، ما جاء عن أم أيمن: أنها غربلت دقيقاً فصنعته للنبي ﷺ رغيفاً، فقال: **(ما هذا ؟)** قالت: طعام نصنعه بأرضنا، فأحببت أن أصنع منه لك رغيفاً، فقال: **(رديه فيه، ثم اعجنيه)**[1].

ومن خلال ما تم بيانه ومن خلال الآيات المذكورة تبين أن الحبوب عامة مما أحلها الله وأباحها، والمستخلصات ما هي إلا جزء منها، والجزء يتبع الكل في الحل والإباحة، ما لم تختلط بمحرم أو بنجس، لأنه من المعلوم أن الخبز قد تضاف إليه الخميرة، بهدف اختماره وإعداده لعملية الخبز بيسر وسهولة، ولكن هذه الخميرة التي تضاف إلى الدقيق، ما هو مصدرها، وما هو حكمها؟

تضاف الخميرة (خميرة البيرة) إلى الخبز بهدف تخميره وإعداده للخبز، وصناعة الفطائر ونحو ذلك، وهذه الخميرة ليست مسكرة، ولا مأخوذة من مسكر وإنما هي مادة فيها نوع خاص من الفطر- يتولد منه ثاني أكسيد الكربون – فلا نجاسة فيها ولا إسكار،وبالتالي لا

---

(١) أخرجه ابن ماجة في سننه – كتاب الأطعمة – باب الحواري -، ص (٧٦٤)، قال عنه الهيثمي في مجمع الزوائد: إسناده حسن، ينظر: مجمع الزوائد: (٣/ ٤٦٧).

حرمة فيما دخلت فيه من الخبز وغيره، ولا بأس بتناولها مجردة، لكونها لا تشتمل على كحول[1]، وقد يضاف الكحول إلى الخبز بنسبة معينة، من أجل زيادة الاختمار، ولإعطائه نكهة معينة للمخبوزات والمعجنات، فالحكم في هذه الحالة يكون على المقدار المضاف من الكحول إلى العجين، فإن كان المقدار أو النسبة المضافة كثيرة، فيحرم تناول ما عجن به، وإن كان قليلاً ولم يتغير لون العجين ولا طعمه ولا رائحته فلا بأس به، لأنه يسير، واليسير من النجاسة معفو عنه إذا خالط الكثير الغالب.

كما قد يضاف شيئاً من دهن الخنزير كمادة دهنية في صناعة المخبوزات والمعجنات والفطائر وأنواع الكعك ونحو ذلك، فالحكم في هذه الحالة أن الخنزير بجميع أجزائه نجس، ويحرم تناول ما خلط بدهن الخنزير لأنه باقٍ على صفته ولم يستحيل في الصناعات الغذائية التي تحضر من شحم الخنزير وذلك بعد تعريضه إلى عمليات إزالة اللون والرائحة ومن ثم تلوينه وتوزيع أحماضه الدهنية ثم يستخدم في صناعة المعجنات بعد مزجه بالسكر والكاكاو لتلميعها، كما يستخدم في صناعة البسكويت بعد معاملته بأملاح الإستيارات المستخرجة أيضاً من منتجات الخنزير، وذلك بهدف زيادة تماسكه وإكسابه خاصية الانسياب على رقائق الخبز[2].

وقد أجمع الفقهاء على نجاسة أجزاء الخنزير ومنها شحمه، وأجمعوا على حرمة تناوله في حالة الاختيار، ووفقاً لما أجمع عليه الفقهاء، فلا يجوز تناول الأطعمة المحتوية على

---

(١) ينظر: الموسوعة الفقهية: (١/ ١٠٣).

(٢) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية لعبدالسلام / ٤-٥، المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء / د. نزيه حماد: (١٦)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د. الهواري: (٧٠).

شحم الخنزير، ولا يستحيل شحم الخنزير فيما يضاف إليه من الأطعمة – إن قيل بطهارة الأعيان النجسة باستحالتها، لإمكان التعرف عليه فيما احتواه، ولا يتحول هذا الشحم إلى طعام وإنما هو جزء مخلوط بالمادة المصنوعة منها ذلك الطعام، فلا يمكن القول بأن هذا الشحم قد تحول إلى بسكويت أو شوكولاتة، لإمكان الوقوف على حقيقته ضمن هذه الأغذية بالفحوص المعملية المختلفة.

يقول د. أحمد خواجي و د. أبوالوفا عبدالآخر: «إن شحم الخنزير إذا خلط بمادة ذات نكهة، تغيرت رائحته وطعمه، وإذا عُجن مع الدقيق اختفى تماماً، ولكن لا يقال إن خصائص هذا الشحم قد ذابت بالخلط، فلا يعتبر الخلط مذيباً للخصائص، وإنما تبقى مكونات الخليط على حقيقتها، مهما تغيرت صفاتها الطبيعية ويمكن فصل هذه المكونات بعضها عن بعض، كما أن آثارها كمطعوم أو مشروب داخل الإنسان تظل كما هي».

وقد صدرت عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة / للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت في الفترة من ٢٢-٢٤/ ٥/ ١٩٩٥م التوصية التالية: «المواد الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها دون استحالة عينه، مثل بعض أنواع البسكويت والشوكلاتة.. هي محرمة ولا يحل أكلها مطلقاً، اعتبارً لإجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير وعدم حل أكله، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد»[١].

---

(١) ينظر: إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة بالمحرمات والنجاسات / د. أحمد خواجي، د. أبوالوفا عبدالآخر: (٦٠٥)، مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية (٤-٥)، مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء / د. عبدالفتاح إدريس، ص(٣٥) الطعام والشراب بين الحلال والحرام / للهواري، ص (٧٠).

المطلب الثالث
النباتات المعدلة وراثياً

وفيه تمهيد ومسائل:

تمهيد:

إن تحسين النباتات هو دأب الإنسان منذ القدم، حيث بدأ باستخدام تقنية الانتخاب أو التحسين الانتقائي وذلك بإجراء عمليات تهجينية يجري فيها التزاوج بين الأفراد المتقاربة وراثياً للحصول على أصناف ذات مواصفات جيدة تجمع الصفات الحسنة مثل ارتفاع الحيوية وسرعة النمو وزيادة الإنتاج وغير ذلك من الصفات الجيدة.

وبما أن هذه الطريقة بطيئة جداً وتتطلب عادة عدة أجيال من النباتات تمتد إلى عدة سنين، وبما أن ذلك لا يتوافق مع النمو السكاني السريع على وجه الأرض، وبحلول القرن العشرين ومع اكتشاف قوانين الوارثة وأسسها بدأت البرامج الحديثة لتربية النباتات والحيوانات تستخدم أدوات وطرق حديثة لاستحداث محاصيل من النباتات ذات الصفات المرغوبة[(١)].

فلقد استحدث الإنسان أدوات وتقنيات جديدة لانتقاء أصناف وسلالات نباتية أكثر إنتاجاً وذات صفات أكثر جودة، ومن أهم تلك الأدوات " التقنيات الحيوية " القائمة على تكامل الدراسات الإحيائية والوراثة الجزيئية مع العلوم الأخرى.

---

(١) ينظر: التقنيات الحديثة لتحسين الإنتاج النباتي والحيواني، لعفت عبداللطيف، ص (٢٠٨)، "التهجين طريق المخلوقات إلى التنوع " محمد مروان السبع، مجلة العربي، الكويت، العدد:(٢٧٧)، ص (١١٩-١٢٢)،" البرنامج الجيني للحياة "، ويفر روبرت، ترجمة: حسام جميل، مجلة الثقافة العالمية، الكويت، العدد (٢٤)، ١٩٨٥م، ص(٧٤- ١٠٣)، "علامة استفهام حول النباتات المعدلة وراثياً" وجدي عبدالفتاح سواحل، مجلة العلم، مصر، العدد: (٢٦٤) ١٩٩٨م، ص(٤٦).

وتقوم التقانة الإحيائية، بحذف مورثة " جين " أو مورثات معينة بغية إنتاج نباتات ذات تركيبات معينة من المورثات باستخدام تقنيات حديثة من أجل تحسين المحاصيل النباتية وإنتاج نباتات تقاوم أمراضاً معينة ؛ بإدخال مورثات تمنح المناعة المطلوبة، واستخدام الهندسة الوراثية لإنتاج تلك النباتات المعدلة وراثياً[1].

وبالرغم من أن الزراعة المرتكزة على تقنيات التوليف الجيني التي تسمى الآن "الزراعة الجينية" ما زالت في بدايتها على المستوى التطبيقي إلا أنها أثارت وما زالت تثير جدلاً واسعاً في الأوساط العلمية والعامة في شتى أصقاع العالم، متمثلة في المحاصيل المعدلة وراثياً، وما تحمله من مخاطر تهدد البيئة والحياة الفطرية.

فمع ظهور علم الهندسة الوراثية أمكن إجراء عمليات التهجين بين أفراد غير متوافقة وراثياً لإنتاج أفراد ذات صفات مرغوبة عن طريق فصل الجينات المرغوبة من نبات أو حيوان ثم زرعها في كائن آخر للحصول على الصفة المطلوبة، وهذه العملية تعتبر بداية لمصادر جديدة لا حصر لها من التنوع الوراثي لتحقيق الكفاية المتزايدة للإنسان[2].

وبعد هذا التمهيد المبسط، ننتقل لبيان حقيقة التعديل الوراثي للمحاصيل النباتية.

---

(١) ينظر: " التأثيرات البيئية للزراعة الجينية " د. طارق قابيل، مجلة الوضيحي تصدرها الهيئة الوطنية لحماية الحياة الفطرية "، السنة التاسعة، العدد: (٣٢)، ذو القعدة ١٤٢٥هـ، ص (٤٦).

(٢) ينظر: " المداخلات البيئية وإخلالها بالتنوع البيولوجي من منظور الأخلاقيات البيئية في الإسلام" الندوة المصرية عن أخلاقيات الممارسة البيولوجية / اللجنة الوطنية المصرية للتربية والثقافة / القاهرة / ١٩٩٧م " الهندسة الوراثية سلاح يفتك بالأخضر واليابس"، عبدالباسط الجمل، مجلة العلم، العدد: (٢٥٨)، ص (٤٦-٥٨)، " الهندسة الوراثية تنتج بذوراً غير صالحة للإنبات، مجلة المجتمع، الكويت، العدد: (١٣٣٣)، السنة ١٩٩٩، ص (٢٩)، موقف الإسلام من الهندسة الوراثية، مجلة كلية الدراسات الإسلامية والعربية، الإمارات، العدد الحادي عشر، ١٤١٦هـ، ص(٣٩).

المسألة الأولى: حقيقة التعديل الوراثي:

تعتمد ترجمة المادة الوراثية على نسخ جزئيات الحمض النووي (DNA) وقد ثبت أن الأحماض النووية هي المادة الأساسية للوراثة، والتي يتم عبرها انتقال المادة الوراثية، وأن تتابع القواعد في الأحماض النووية هو الشفرة الأساسية للأحماض الأمينية المختلفة التي تكون البروتين، وقد دعم كل هذا باكتشاف الإنزيمات التي تشطر الحمض النووي (DNA) عند متواليات معينة، مما ساعد في ظهور علم الهندسة الوراثية[1].

ويمكن اعتبار تجارب الهندسة الوراثية عمليات جراحية تتم بواسطة إنزيمات محددة تقطع الحمض النووي من أجزاء معينة تحمل صفة وراثية محددة ثم إدخالها في خلية أخرى بكترية أو نباتية أو حيوانية أو إنسانية أو خلية خميرة بطرق مختلفة، منها الحقن المباشر تحت " الميكروسكوب "، ومنها استخدام محاليل خاصة توضع فيها الخلايا ويسلط عليها تيار كهربائي، وبعد ذلك توضع الخلايا الجديدة الحاملة للجين المطلوب في تفاعلات خاصة لتساعد على نموها وتكاثرها، وبذلك يمكن الحصول على أكبر قدر ممكن من البروتين المطلوب المشفر في الجين أو صفة أخرى من الصفات ؛ لاستخدامها على نطاق كبير في شتى المجالات الطبية والعلاجية والصناعية والاقتصادية.

ويمكن توضيح الخطوات الأساسية للهندسة الوراثية في البكتريا مثلاً على شكل نقاط كالتالي:

١ - التعرف على تسلسل الجين المراد نقله وموقعه في (DNA)، ثم يعامل بإنزيمات القطع فيتجزأ الـ (DNA) إلى قطع صغيرة كل قطعة تمثل جيناً معيناً.

---

(١) ينظر: مبادئ وأساسيات علم الوراثة / لمراد، ص (١٤-١٥)، ماذا تعرف عن علم الوراثة، لطنطاوي، ص (٥)، مقدمة في الهندسة الوراثية / محمد عبدالمحسن معارج، ص (٢٦).

٢- عزل بلازميد من خلية بكترية مثلاً، مماثل في الطول للجزء الذي تم فصله من الكائنات المانحة.

٣- دمج قطعة الـ(DNA) بالبلازميد بواقع قطعة (DNA) لكل بلازميد، وذلك بمساعدة إنزيم يصل بين جزئيات الـ(DNA).

٤- إدخال الحمض المعاد التركيب في خلية بكترية أخرى لا تحتوي أصلاً على بلازميد وتترك البكتريا لتتكاثر.

٥- يتكاثر الحمض النووي المعاد التركيب في داخل الخلية البكتيرية بسرعة كبيرة، وتعرف بعملية الاستنساخ حيث تؤدي إلى جزئيات مطابقة للجين المانح.

٦- نقل المادة المعاد تركيبها إلى الكائن المانح مرة أخرى أو استخلاصها واستخدامها في كائنات أخرى.

٧- يقوم جزئ الـ (DNA) في الكائن الممنوح له بتصنيع الحمض النووي للجين المنقول المعاد التركيب، والذي يترجم إلى إنتاج البروتين المطلوب الخاص بالجين[1].

وقد استخدمت هذه الطريقة في منع " الأنسولين " لمرضى السكر، الذي لا تستطيع أجسادهم إنتاجه بسبب تعطل الجين المسئول عن تكوين هذا الهرمون الذي ينظم السكر في الدم بأمر الله تعالى.

---

(١) ينظر: أساسيات الوراثة والهندسة الوراثية / للبيومي، ص (٢٨-٢٩)، مدخل إلى علم الوراثة/ للغامدي، ص (٢٧٠)، التلوث البيئي / علي محمد، ص (٢٨)، الجينات / عطا الشويمي، ص (٣١)، هندسة الأحياء / لسعيد الحفار، ص (١٤٧-١٤٨)، تطبيقات الهندسة الوراثية في الصناعات الغذائية / د. كمال يوسف، ص (١٣)، الاستنساخ وزراعة الأنسجة النباتية / للدكتور محمد شاهين، ص (١٥).

ومن خلال ما سبق نستطيع أن نعرف الهندسة الوراثية بأنها: «التدخل في المادة الوراثية بطرق مختلفة، بهدف الوصول إلى أفضل ترتيب لها، أو أحسن تعبير لصفاتها في الكائن الجديد، والعمل على التخلص من أسوئها وإبعاد إمكانية التعبير عن الرديئ من صفاتها»[١].

ويمكن تعريفها بأدق من ذلك بأنها: «نقل مقاطع من الحمض النووي (DNA) لكائن حي، وإيلاجها في حمض كائن آخر لإنتاج جزيء مهجن»[٢].

هذا بالنسبة إلى تعريف الهندسة الوراثية، أما تعريف الكائن المعدل وراثياً فيمكن القول بأنه: «هو الكائن الذي أضيف إلى برنامجه الوراثي أو حذف منه جين محدد أو أكثر، والجين أو الموروث هو جزء من الكروموزومات (الأحماض النووية DNA, RNA)، وأي تعديل (أو خلل) في الجين يقود إلى تعديل في الوظيفة أو الخاصية الوراثية»[٣].

ومن خلال ما سبق يمكن تعريف التعديل الوراثي في النبات بأنه: «تطعيم المحاصيل بجينات مأخوذة من بكتريا أو أسماك أو حيوانات أو من نباتات أخرى»[٤].

والغالبية العظمى من الجينات التي تنقل إلى المحاصيل المعدلة وراثياً مأخوذة من بكتريا أو من نباتات أخرى.

---

(١) مبادئ وأساسيات علم الوراثة / الأنصاري: (٤٩٣)، تقنيات الاستنساخ / لعبدالواحد، ص (١٤٣)، مدخل إلى علم الواررثة / للغامدي: ص (٢٦٧)، البيوتكنولجيا في الطب والزراعة / أحمد مستجير: ص (٣٨)، أساسيات الوراثة / للبيومي، ص (٤١).

(٢) تطبيقات الهندسة الوراثية / د. كمال يوسف، ص (١٣).

(٣) المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص (٢٠٦).

(٤) طعامنا المهندس وراثياً، د. أحمد مستجير، ص (١٤٦).

وقيل في تعريفه: «نقل الجينات المسئولة من نبات إلى آخر لتصبح هذه النباتات قاتلة ذاتياً للحشرات»[١].

وقيل: «هو تطعيم جينات بعض النباتات بجينات مشفرة، لتكوين بروتينات مزدوجة الخواص، بحيث تكون سامة في الوسط القلوي والذي يمثله معدة الحشرة، وبروتينات مغذية في الوسط الحامضي والذي يمثله معدة الإنسان»[٢].

وقيل: «هو الدخول إلى المورثات النباتية وتعديلها لتمتلك خصائص مضادة للحشرات»[٣].

ومن خلال تعريفات التعديل الوراثي السابقة، يمكن القول بأنه: «القدرة على تكوين اتحادات وراثية جديدة، وذلك بخلط جينات وراثية معروفة لخلايا معينة مع جزئيات وراثية فيروسية أو بلازميدات بكترية وتمكينها من التكاثر، وإظهار قدراتها الوراثية في التحكم بوظائف الخلايا المضيفة التي تلقح بها مثل هذه المواد الوراثية المهجنة»[٤].

وبعد بيان حقيقة التعديل الوراثي ننتقل لبيان تاريخ النباتات المعدلة وراثياً، وأول التجارب للمحاصيل المعدلة وراثياً.

تاريخ النباتات المعدلة وراثياً:

كانت أول تجربة للاستنساخ النباتي في الخمسينات حيث قام أحد العلماء المتخصصين باجتزاء شريحة دقيقة جداً من نبات الجزر ووضعها في وسط غذائي مناسب من لبن جوز

---

(١) الهندسة الوراثية وأبحاث السرطان، د. عبدالباسط الجمل، ص(٩٦).

(٢) الاستنساخ وزراعة الأنسجة النباتية / د. محمد شاهين، ص (٢٢).

(٣) طعامنا المهندس وراثياً / د. ستيفن نوتنجهام، ص (١٣٦).

(٤) الهندسة الوراثية / أساسيات علمية / للدكتور عبدالعزيز الصالح، ص (١٢)، الاستنساخ وزراعة الأنسجة النباتية / للدكتور محمد شاهين، ص (٢٣)، الأغذية المعدلة وراثياً، تأليف: ناجيل هوكس، ترجمة: عمر الأيوبي، ص (٩).

الهند وبعض السوائل، وجعل الوعاء الخارجي المحتوي على الشريحة والسائل يدور ببطء، بواسطة جهاز خاص، ثم وجد بعد ذلك أن خلية الجزر قد تحولت إلى جزرة كاملة[١]، ثم عرف استنساخ النبات بعد ذلك ففي عام ١٩٦٠م تم استخدام التقنية في إنتاج نباتات ذات صفات مرغوبة ومطلوبة من خلية واحدة إما عادية أو مهندسة وراثياً، وهو ما يندرج تحت تقنية زراعة الخلايا والأنسجة النباتية[٢].

وقد دعت الزيادة السكانية المتنامية إلى زيادة الطلب على الغذاء فنشأت الأغذية المعدلة وراثياً باستخدام تقنية الهندسة الوراثية لزيادة الإنتاج النباتي، ويطلق على هذه التكنولوجيا " الطلق الناري " أي: قوة خرق الغشاء النووي للخلية.

وقد زرعت المحاصيل المعدلة وراثياً في مختلف أنحاء العالم، حيث زرعت في جنوب ووسط آمريكا، وتشمل: "الأفوكادو، الفاصوليا، القطن، الذرة، الفول السوداني، البطاطس، الفلفل الأحمر، الطماطم "، وفي شمال شرق آفريقيا وتشمل: " الموز، الشعير، البن، البصل، اللوبيا، نخيل البلح، القطن، القمح، العدس " وأواسط آسيا مثل: "الموز، التفاح، الفول، الجزر، الحمص، القمح " وفي الصين وتشمل: "الشاي، الشوفان، البرتقال، الخوخ، الرواند، فول الصويا، قصب السكر"[٣].

وبالنظر إلى المحاصيل التي لها تاريخ يشهد بأمان طوحها في الاختبارات الحقلية بآمريكا، نجد أنها خمسة محاصيل محورة وراثياً وهي: "الذرة، فول الصويا، القطن، البطاطس، الطماطم".

---

(١) ينظر: الاستنساخ / للسماعيل، ص (٨٢).

(٢) ينظر: ملفات الأغذية السوداء، ص (٢٢٤).

(٣) ينظر: طعامنا المهندس وراثياً، تأليف: ستيفن نوتنجهام، ترجمة: أحمد مستجير، ص(١٣٦).

أما غيرها من المحاصيل، فينظر في أمر إدخاله بطريقة الاختبارات الحقلية حالة حالة[١].

وقد بدأت زراعة البذور المعدلة وراثياً على نطاق واسع في الولايات المتحدة الأمريكية، ثم انتقلت بعد ذلك إلى عدة دول، وأصبحت المساحات التي تزرع فيها هذه البذور تحسب بملايين الهكتارات.

وقد يقود التعديل الوراثي إلى تحسين في الجنس، أو إلى أمراض وراثية في ظروف معينة، وقد تم حتى الآن تعديل عشرات من الكائنات الحية النباتية ومن أشهرها: القطن، فول الصويا، الأرز، الذرة، دوار الشمس، البطاطس، الطماطم، القرع، قصب السكر، الشمندر وغيرها.

ومن الأشجار التي تم الحصول على أصناف معدلة منها: التفاح، الجوز، الحمضيات، البابايا، الزيتون، القهوة، الكاكاو[٢].

وقد كان لإنتاج كل صنف معدل أسبابه المعلنة ومبرراته العلمية والإنسانية (اتفقت في ذلك الآراء أو لم تتفق).

فتعديل الكثير من الأنواع يتم بهدف تحقيق كمية أكبر من الإنتاج وتضمين بعض المنتوجات ما يحتاجه المستهلك من عناصر مغذية.

---

(١) ينظر: موسوعة غذاؤنا، د. حسن العكيدي، ص (٨٤)، المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص (٢٠٥)، مجلة الجندي المسلم، مقال بعنوان " الأغذية المعدلة من منظور إسلامي " للدكتور عبدالفتاح إدريس، ص (٢٢)، مجلة الوضيحي، من مقال بعنوان: الزراعة الجينية، للدكتور طارق قابيل، ص (٤٦).

(٢) ينظر: المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص (٢٠٦).

فقد تم تعديل بعض المنتوجات لكي تحتوي على مواد إضافية (أو لتكون قادرة على فرز هذه المواد عندما تدخل إلى جسم الإنسان)، فبعض الأرز المعدل يحتوي على فيتامين "A" وهذا قد يساعد في وقاية مليوني طفل في العالم الثالث يعانون من نقص هذا الفيتامين[١].

كما أن بعض أنواع البطاطس المعدلة جينياً تحتوي على بروتينات حيوانية تعوض عن اللحوم[٢]، كذلك الشمندر السكري المعدل غني بأنواع محددة من السكريات المرغوبة، أما فول الصويا المعدل وراثياً، فغني ببعض الأحماض الأمينية.

كما أن الأصناف المعدلة من الذرة والقطن بإدخال جين محدد وهو جين يؤخذ من بكتريا التربة) ينتج بروتيناً ساماً يؤثر في الحشرات[٣] كما يرفع التعديل الوراثي من مقاومة المحاصيل لمبيدات الأعشاب، والفيروسات وزيادة مدة التخزين ومقاومة الحشرات والفطريات والبكتريا، ومقاومة الصقيع والجفاف وتحمل الملوحة، ومقاومة المضادات الحيوية.

كما عدلت الطماطم لتقليل تكاليف صناعة صلصة الطماطم وعدلت البطاطس لتكون عالية النشا سريعة القلي، كذلك هندست الفاصوليا البيضاء لتقليل الغازات في الجهاز الهضمي، وقد هندست بعض الفواكه للطعم[٤].

أما المحاصيل التي تهندس وراثياً بهدف تحسين التمثيل الضوئي في النبات أو تثبيت الأزوت في الأسمدة أو ذات صفات جودة أكثر، فلا تزال في مراحل مبكرة.

---

(١) ينظر: " المائدة العربية عامرة بالأطعمة المعدلة "، مجلة عالم الغذاء، العدد:(٧٥)، رجب ١٤٢٥هـ، ص (١٩).

(٢) ينظر: كيف تحمي بيئتك من التلوث / د. وفاء بدوي، ص (٩٧).

(٣) ينظر: " الأغذية المعدلة وراثياً " تأليف نايجل هوكس، ترجمة: عمر الأيوبي، ص (٢٣).

(٤) ينظر: أساسيات الوراثة / للبيومي، ص (٤٥).

يقول نائب رئيس شركة " مونسانتو " الآمريكية التي تنتج مواد كيميائية للزراعة: «أن الهندسة الجينية في النباتات تعتمد على زيادة المحاصيل، وتحسين النوعية وتخفيف تكاليف الإنتاج واليد العاملة، والتحكم بالتمثيل الضوئي، وتوقف تكون الجليد في نبات البطاطا وإنتاج نباتات أكثر مقاومة للجليد والحرارة والآفات»[١].

كما سيتم إنتاج محاصيل أغنى بالبروتينات، ومحاصيل زيوت تعطي كميات من الزيت أكبر وأفضل نوعية وأقل تشبعاً، وقمحاً يمتلك مزايا أفضل في الطحن والخبز[٢].

كما تم تحوير نباتات لها القدرة على تثبيت النيتروجين الضروري لنمو النبات، وإطالة فترة حفظها دون أن تتعرض للتلف.

ويمكن القول بأن الهدف من التعديل الوراثي بالإضافة إلى ما سبق قد يكون الحصول على رضا المستهلك وذلك بالمنظر الجذاب من حيث اللون والحجم والشكل[٣].

وبعد بيان الهدف من عملية التعديل الوراثي في النبات ننتقل لبيان الحكم الشرعي في النباتات المعدلة وراثياً، وقبل بيان الحكم الشرعي فيها، لا بد من بيان موقف المختصين وآراؤهم حول هذه النباتات المعدلة، ومن ثم معرفة الحكم الشرعي بناءً على هذه المواقف والآراء من قبل المختصين بتلك النباتات.

---

(١) ينظر: هندسة الأحياء / للحفار، ص (٥٤-٥٥)، التلوث البيئي/ محمد عبدالله، ص(١١٤).

(٢) ينظر: مجلة الدفاع العربية السعودية العسكرية – السنة: (٤١) العدد (١٣٥)، ذو القعدة١٤٢٣هـ من مقال " تظاهرات وثورات علمية في مجال الهندسة الوراثية "د. زهراء محمود، ص (٢٣).

(٣) ينظر: مقدمة في الهندسة الوراثية / عبدالمحسن معارج، ص (٢٢٨)، الأخلاقيات في التقنية الحديثة/ لبدر، ص (٢٠٩)، الجينات بين العلم والوراثة للشويمي، ص (٣٥)، التكنولوجيا الحيوية/ لعبدالعال، ص (٢٤٠).

موقف المتخصصين من استخدام الأغذية المعدلة وراثياً:

انقسم العلماء المختصون في علوم الأغذية حيال استخدام هذه النباتات المعدلة وراثياً إلى فريقين:

الأول: يؤيد استخدامها حتى في الدول المنتجة لها، ويرى أن بها خصائص صحية وبيئية واقتصادية لا تكاد توجد في النباتات غير المعدلة جينياً، ويرى هذا الفريق أن الطرق الحديثة لتربية النباتات المبنية على علم الإحياء الجزيئي، تفتح الطريق أمام تحسين كمية ونوع الأغذية المتوفرة حالياً، وأن هذه التقنية لا تنتج غذاء أقل سلامة للإنسان أو البيئة من الأغذية المنتجة بالطرق التقليدية، ومن قال بذلك: علماء الأكاديمية الوطنية الأمريكية للعلوم، وبعض الباحثين بجامعة كاليفورنيا، برئاسة د. أليسون ميتشيل، أستاذ علوم الأغذية بهذه الجامعة[1].

كما اتخذت مصلحة الغذاء والدواء في أمريكا قراراً بمقتضاه تعتبر الأغذية الناتجة عن سلاسلات النباتات المعدلة وراثياً، معادلة للأطعمة الناتجة عن الطريقة التقليدية إلا في حالات خاصة[2].

كذلك تخضع كل الأغذية في العالم – بما فيها الأغذية المعدلة وراثياً – إلى قانون سلامة الغذاء الذي يشترط أن يكون الغذاء صالحاً للاستهلاك الآدمي ولا يضر بالصحة، بالإضافة إلى بعض الاحتياجات التي تطبق على هذه الأطعمة[3].

---

(١) "دراسات شرعية حول الأغذية المعدلة وراثياً من منظور إسلامي " / د. عبدالفتاح إدريس، مجلة الجندي المسلم، السنة السادسة والثلاثون، العدد: (١٢٦) ذو الحجة – ١٤٢٧هـ، ص(٢٣).

(٢) ينظر: "طعامنا المهندس وراثياً" ستيفن نتونجهام، ت: د. أحمد مستجير، ص (٢٣).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص(١٨٤)، الهندسة الوراثية ومستقبل الإنسانية/ د. الفيشاوي، ص(١٣).

وعندما عرضت الذرة المعدلة وراثياً لطرحها بالأسواق، وافقت المفوضية الأوربية على تسويق الذرة المحورة في آوربا بعد أن رأت اللجان العامة وهي (لجان الغذاء والدواء وغذاء الحيوان ومبيدات الآفات) ألا خطر هناك على الإنسان أو الحيوان من استهلاكها[1].

الثاني: يرى هذا الفريق أن هذه المحاصيل الزراعية تمثل خطراً على الإنسان والحيوان والبيئة حيث يرى بعضاً منهم أن نقل جين واحد إلى نبات ما، قد يؤدي إلى حدوث كارثة بيئية خلال عشر سنوات، نتيجة لظهور البذور عالية القدرة التي تطلق الكثير من الصفات الوراثية الصناعية للنظام البيئي مسببة اختلاله، وإلى حدوث التلوث الجيني، ويمثل هذا الفريق "جماعة الخضر"[2] وجماعة " المحافظة على البيئة " – والذي أطلقوا على بذور النباتات المحورة جينياً " بذور الشيطان"- وجماعة من إدارة المستهلكين الأمريكيين ووكالة " English Nature " البريطانية، والتي حذرت من مخاطر هذا التحوير على الإنسان والبيئة، وقد كتبت تقريراً ضمنته هذه التحذيرات وقدمته إلى الوزراء، ومما جاء في تقريرها: «أن زراعة الأغذية المعدلة وراثياً قد تؤدي إلى نمو جيل جديد من المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب الضارة، مما يظهر الحاجة إلى مبيدات أعشاب أقوى لتدمير النباتات التي تنمو وتنتج أعشاباً فائقة الضرر، نتيجة انتقال جينات من النباتات المحورة التي لا تؤثر في المبيدات»[3].

---

(١) ينظر: الهندسة الوراثية / د. الفيشاوي، ص (١٥) البيولوجيا الجزيئية / عبدالتواب، ص(٢٤٩).

(٢) وهي جماعة تهتم بسوء استخدام الوراثة على ضوء السياسات اليوجينية، ينظر: " طعامنا المهندس وراثياً " ص (٢٠٢)، التلوث الجيني / محمد عبدالله، ص (١١٧).

(٣) " الأغذية المعدلة وراثياً من منظور شرعي "، د. عبدالفتاح إدريس، مجلة الجندي المسلم، السنة ٣٦، العدد: (١٢٦)، ذو الحجة – ١٤٢٧هـ، ص(٢٣).

ويشير د. بريان جونسون – أحد المشاركين في كتابة التقرير إلى أن أحد فصائل الأعشاب فائقة الضرر الناجمة عن الأغذية المعدلة وراثياً، تقاوم أربعة أنواع من مبيدات الأعشاب وهذا مما أفزع الكثيرون من أنصار المحافظة على البيئة، ويخشى الخبراء من أن هذه الأعشاب قد تقضي على مقاومة مبيدات الأعشاب والفطريات،والحشرات، إذا لم تفرض قيوداً مشددة على المحاصيل المحورة جينياً.

وتوجست منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة خيفة من هذه المزروعات، ورأت أنه يجب الحذر من استخدام التقنية الحيوية لإنتاج الغذاء.

كما حذر تقرير صادر عن الجمعية الملكية البريطانية من هذه الأغذية، وذكر أن هذه الأغذية من الناحية النظرية قد تكون أقل في قيمتها الغذائية من تلك التي لم تحور وراثياً، كما أنها قد تسمح بتسرب مواد كيميائية من شأنها التسبب في الحساسية والتسمم[(١)].

وذهبت منظمة الصناعات البيوتكنولوجية الأمريكية إلى اقتراح وكالة حماية البيئة، وأن تعتبر كل المحاصيل المهندسة لمقاومة الآفات والأمراض من مبيدات الآفات[(٢)]، نظراً لاحتوائها على سموم حشرية[(٣)].

وفي عام ١٩٧٨م، أدخلت إلى لوائح الصحة والسلامة في بريطانيا تنظيمات خاصة بالهندسة الوراثية، اعتبرت فيها هذه الهندسة " خطرة جداً " بحيث تستلزم الفحص قبل الشروع في أي عمل[(٤)] من قبل اللجنة التنفيذية للصحة والسلامة، واللجنة الاستشارية للتحوير الوراثي، ووزارة الزراعة والغذاء وغيرها.

---

(١) الأغذية المعدلة وراثياً، مرجع سابق، ص (٢٥).

(٢) ينظر: "طعامنا المهندس وراثياً "، تأليف: سيتفن نوتنجهام، ت: أحمد مستجير، ص (١٦٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٨٢).

(٤) ينظر: المرجع السابق، ص (١٨٣).

وعندما هندست الذرة لمقاومة " ثاقبات الذرة " ومقاومة مبيد الأعشاب "جلوفوسينيت " وأدخل فيها جين مقاوم لمضاد حيوي، وعرض هذا الإنتاج من الذرة المحورة وراثياً على السلطات في عام ١٩٩٦م، رفضته عدد من الدول الأعضاء (النمسا، الدنيمارك، السويد، المملكة المتحدة)، وامتنع بعضهم الآخر عن التصويت (ألمانيا، اليونان، إيطاليا، لوكسمبورج)، وكان سبب اعتراض النمسا والسويد، لأن هذه الذرة المعدلة لم تتضمن تطبيق الذرة ببطاقة تعلن أنها " محورة وراثياً " أما المملكة المتحدة، فقد كان ما يقلقها هو مخاطر انتشار مقاومة المضاد الحيوي إلى الحيوانات وإلى الإنسان.

وفي ١٨ ديسمبر ١٩٩٦م وافقت المفوضية الأوربية على تسويق الذرة المحورة في آوربا، وجاء رد الفعل عنيفاً من جماعات المستهلكين والبيئيين ضد هذا القرار، ورأوا فيه انحيازاً نحو المصالح السياسية والتجارية على حساب سلامة الجماهير والبيئة، واعتبروه واحداً من أخطر القرارات غير المسؤولة التي اتخذها المفوضية[١].

وفي عام ١٩٩٧م، أثارت إحدى الأكاديميات الأمريكيات المخاوف حول مصداقية اختبار الذرة المحورة وراثياً، وقالت إن الذرة قد حصلت في البدء على قرار الإجازة من مصلحة الغذاء والدواء الأمريكية وغيرها من اللجان الاستشارية دون أن يعرف شيء عن الجين الواسم " الفراز " وتعني أن القرار قد اتخذ بناء على بيانات عن مبيد الأعشاب ومقاومة الحشرات فقط، ولقد كان وجود الجين الفراز -الذي يضفي المناعة ضد المضاد الحيوي -- هو السبب الرئيسي في قلق المستشارين من العلماء الآوربيين[٢].

---

(١) ينظر: التلوث الجيني / محمد عبدالله، ص(١١٧)، الأغذية المعدلة وراثياً، ناجيل هوكس، ص(١١).

(٢) ينظر: "طعامنا المهندس وراثياً"، تأليف: ستيفن نوتنجهام، ت: أحمد مستجير، ص(١٩٩).

وفي عام ١٩٩٧م أصبحت النمسا هي أول دولة آوربية تعتبر استيراد وتسويق الذرة عبر الجينية عملاً غير مشروع، وتبعتها لوكسمورج إذ قررت الحظر لنفس الأسباب، ثم إيطاليا والتي حظرت زراعة الذرة المحورة.

وفي استفتاء تم في خمس دول أوربية، اتضح أن ٥٩٪ من الجماهير يعارضون تطوير ودخول الأغذية المحورة وراثياً، وكانت ألمانيا والنمسا من أعلى مستويات المعارضة للأغذية المحورة في آوربا.

وأجري استفتاء في ألمانيا قام به معهد علمي، فاتضح أن ٨٠٪ من الشعب الألماني لا يريد أن يأكل الأغذية المحورة وراثياً.

وفي ١٩٩٨م كان ثمة ما يزيد على ثلاثمائة من منظمات المستهلكين ومنظمات الصحة والزراعة قد شرعت في مقاطعة عالمية للصويا والذرة المحورة وراثياً، وقد حثت المنظمات المشتركة المستهلكين على مقاطعة منتجات بذاتها مثل " كرانش نسله، سيميلاك (حليب الأطفال)، بطاطس ماكدونالدز، سلطة كرافت - دقيق شوفان كويكر، الكوكاولا "[1].

وقد حذر عدد من العلماء من مخطر ما أسموه " بالتلاعب في الجينات " عن طريق الهندسة الوراثية، واتهموا معامل البحوث الغذائية بأنها تضحي بصحة البشر، في سبيل إنتاج فواكه وخضروات أكبر حجماً وأغزر محصولاً.

ويقول وزير البيئة الفرنسي، والذي يقود حملة ضد علماء البيولوجيا والطبيعة: «إن حياة الإنسان في خطر بسبب الجري وراء الربح السريع بالتدخل في حجم وشكل المنتجات الزراعية عن طريق الهندسة الوراثية»[2].

---

(١) ينظر: طعامنا المهندس وراثياً، مرجع سابق، ص (٢١٢).

(٢) الزراعة الجينية، د. طارق قابيل، مجلة الوضيحي، السنة التاسعة العدد: (٣٢)، ذو القعدة/ ١٤٢٦هـ، ص (٤٦).

كما وُصف التلاعب بالهندسة الوراثية في المحاصيل بأنه أخطر من القنبلة الذرية[(١)].

وبعد ذكر آراء المختصين بالتعديل الوراثي في النباتات وموقف الدول والمستهلكين من تلك النباتات المحورة، ننتقل لبيان ما احتج به كل رأي.

حجج الفريقين:

احتج كل فريق بعدد من الحجج، وفيما يأتي ذكر حجج الفريقين:

حجج الفريق الأول:

احتج الفريق الأول المؤيد لاستنبات الأغذية المعدلة وراثياً بما يأتي:

١ - «أنه قد تم إجراء الأبحاث العلمية على هذه النباتات المعدلة وراثياً خلال خمسة عشر عاماً مضت، لتنتهي هذه البحوث إلى أن هذه النباتات ليست مختلفة عن النباتات المهجنة بالطرق التقليدية، أو أكثر خطراً منها على الإنسان أو البيئة»[(٢)].

نوقش: بما قاله المناهضون البريطانيون للمحاصيل المحورة وراثياً، ومن بينهم وزير البيئة السابق مايكل ميتشر: «إن تلك المحاصيل والأغذية لم تخضع لاختبارات كافية، فلذلك لا يمكن القول بأنها آمنة تماماً»[(٣)].

---

(١) ينظر: تلوث البيئة مشكلة العصر، تأليف: أ. د محمد أمين عامر، أ. د مصطفى محمود سليمان، ص (٨١)، التلوث البيئي / محمد عبدالله، ص (١١٤)، " علامة استفهام حول النباتات المعدلة وراثياً " / لسواحل، مجلة العلم، العدد (٦٤)، ص (١٦)، " الهندسة الوراثية تكنولوجيا متقدمة أم خطر غامض " / لسواحل، من موقع (إسلام أون لاين – www.islam-online.net)، تحديات الهندسة الوراثية للعالم العربي والإسلامي " لسواحل/ مجلة الفيصل، العدد: (٢٥٥)، ١٤١٨هـ، ص(١٤-١٧).

(٢) ينظر: " النباتات المعدلة وراثياً من منظور إسلامي " للدكتور / عبدالفتاح إدريس، مجلة الجندي المسلم، ص (٢٤).

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٢٥)، ينظر: المرشد في الغذاء / د ز نزار دندش ص (٢٥)، " مستقبلنا الوراثي "، للجمعية الطبية البريطانية، ص (٢٠٠)، آفاق الهندسة الوراثية، لكواتس جوزيف، ترجمة: إبراهيم البجلاتي، مجلة الثقافة العالمية، العدد ٩١/ السنة ١٤١٩هـ، ص (٥٤-٦٢)، الاستنساخ قنبلة العصر / للنشواني، ص (١٠٢)، حول هندسة الوراثة، ص (١٨١).

٢- المصالح أو الفوائد المترتبة على النباتات المعدلة وراثياً:

* إنتاج سلالات مقاومة للآفات والأمراض الفطرية والبكتيرية التي تلحق الخسائر الكبيرة بالمحاصيل، وهذا يقلل من استخدام المبيدات الضارة بالبيئة، ويتم ذلك عن طريق معرفة الجينات الموجودة في النباتات المقاومة للآفات، حيث يتم استبدال الجين المسئول عن المقاومة بالنبات، بالجين المستهدف في المحاصيل، فعلى سبيل المثال فقد تم إنتاج صنف من القطن مقاوم لدودة القطن، دون استخدام المبيدات الضارة بالبيئة[(١)].

* إنتاج نباتات ذات مقدرة على تحمل الظروف المناخية الصعبة، مثل تحمل الجفاف، والأملاح والصقيع والبرد الشديد، بما يسمح للنبات بالنمو في بيئات مختلفة[(٢)].

* تحوير نباتات لها القدرة على تثبيت النيتروجين الضروري لنمو النبات، وهذا يقلل من استخدام الأسمدة النيتروجينية التي تلوث البيئة والمياه الجوفية[(٣)].

* تحسين القيمة الغذائية عن طريق زيادة البروتينات في المحاصيل، مما يعني أنه يكفي الإنسان كمية قليلة من الغذاء ليحصل على ما يحتاجه من البروتينات.

---

(١) ينظر: التلوث البيئي والهندسة الوراثية / علي محمد عبدالله، ص (١٢٩)، تربية الخضر ومستقبل الهندسة الوراثية / زيدان عبدالعال، ص (٦٠٢)، الأخلاقيات في التقنيات الحديثة لتحسين الإنتاج النباتي والحيواني، الندوة المصرية لأخلاقيات الممارسة البيولوجية، عفت عبداللطيف بدر، ص (٢٠٩)، آفاق الهندسة الوراثية، لكواتس، جوزيف وآخرون، ترجمة: إبراهيم البجلاتي، مجلة الثقافة العالمية، الكويت، العدد (٩١)، لعام ١٤١٩هـ، ص (٥٤-٥٦)، البيولوجيا الجزيئية / لعبدالتواب، ص (٣٤٩).

(٢) ينظر: مدخل إلى علم الوراثة / عبدالله الغامدي، ص (٢٨٣)، عصر الجينات والإلكترونات / لأندرسون، ص (٥٤)، مقدمة في الهندسة الوراثية / محمد عبدالمحسن معارج، ص (٢٢٧).

(٣) ينظر: مستقبلنا الوراثي، الجمعية الطبية البريطانية، ص (٢٠٠)، نباتات الأنابيب والتقنية الجينية، لسواحل، مجلة الفيصل، العدد: (١٢٦)، ١٤١٦هـ، ص (٨٤-٩٠).

* إطالة فترة حياة الفواكه والخضروات، وتخزينها دون أن تتعرض للتلف.

* بعض النباتات المعدلة وراثياً غنية بعناصر " البوليفنيولكس "، التي تعمل كمضادات للأكسدة، وتحمي الخلايا من التلف المؤدي إلى أمراض القلب والسرطان، والذي نسبته ما بين ٥٠٪ إلى ٨٠٪ بالمقارنة بمثيلاتها غير المعدلة وراثياً.

* أنها تحتوي على نسبة أكبر من حمض الأسكروبيك الذي يحوله الجسم إلى فيتامين (ج) عن مثيلتها غير المعدلة جينياً، وذلك ناشيء عن قيام هذه النباتات بصناعة الفيتامينات والبوليفينولكس ومضادات الأكسدة الأخرى لحماية نفسها من أخطار الآفات والجفاف[١].

* الحصول على رضا المستهلكين وذلك بالمنظر الجذاب من حيث اللون والحجم والشكل، وزيادة القيمة الغذائية في بعضها كالفيتامينات مثلاً[٢].

* أن المحاصيل المعدلة وراثياً تساعد في التخفيف من المجاعات بالدول النامية عن طريق زيادة كمية الغذاء لمقاومته للتلف وطول مدة صلاحيته[٣].

نوقش: أن زيادة كمية الغذاء ليست بالضرورة هي الحل لإطعام الجوعى من هذا العدد المتزايد من البشر، فالجوع ليس سببه هو تفاقم مشكلة قلة الغذاء، وإنما لأن هذا الغذاء لا يصل إلى من يحتاجه، حيث تقدر منظمة الغذاء والزراعة (FAO) التابعة للأمم

---

(١) ينظر: الأغذية المعدلة وراثياً من منظور إسلامي، للدكتور / عبدالفتاح إدريس، مجلة الجندي المسلم، ص (٢٤).

(٢) ينظر: العلوم الحياتية / لمحاسنة: (٢/ ٢٦٩)، الجينات / للشويمي: (٣٥)، التكنولوجيا الحيوية / لعبدالعال، ص (٢٤١).

(٣) ينظر: ينظر مجلة الجندي المسلم، بعنوان " الأغذية المعدلة وراثياً من منظور إسلامي، للدكتور عبدالفتاح إدريس، ص (٢٤)، من آفاق الهندسة الوارثية، لكواتس / مجلة الثقافة، العدد: (٩١)، ١٤١٩هـ، ص (٥٨).

المتحدة أن هناك بالعالم ٨٠٠ مليون شخص لا يجدون من الغذاء ما يكفي حاجاتهم الأساسية، بينما ٤٠٪ من مجموع سكان العالم يعانون من سوء التغذية، والسبب هو الفقر، والمحاصيل عبر الجينية في بعض الحالات هي بعض من مشكلة الفقر في العالم الثالث، وليست هي الحل لها[١].

حجج الفريق الثاني:

احتج هذا الفريق لما ذهب إليه من خطورة المحاصيل المعدلة وراثياً بما يأتي:

١- ما ورد عن تقرير أعدته أحد الصحف البريطانية عن هذه المزروعات المحورة جينياً، وأن الأطباء الغربيون يرون احتمال إصابة الإنسان بالخلل الجيني، نتيجة تناوله هذه الأغذية.

٢- احتمال تسببها في نقل المركبات السامة من كائن إلى آخر، أو إيجاد مواد سامة جديدة.

٣- المخاطر البيئية التي يمكن أن تحدث بسببها مثل: التهجين الذاتي والذي يتم بين هذه النباتات المحورة وبين غيرها، وإنتاج أعشاب ضارة ذات مقاومة عالية للأمراض مما يؤثر على الاتزان البيئي بين الكائنات.

٤- استبعاد سلالات النباتات المزروعة بالطرق التقليدية لإفساح المجال لزراعة النباتات المحورة، وهذا من شأنه أن يقلل من فرص التنوع البيئي للمزروعات[٢].

---

(١) ينظر: طعامنا المهندس وراثياً، تأليف: ستيفن نوتنجهام، ترجمة: أحمد مستجير، ص (٢٢٤).

(٢) ينظر: " الأغذية المعدلة وراثياً من منظور إسلامي " د. عبدالفتاح إداريس، مجلة الجندي المسلم، ص(٣٦) العدد: (١٢٦)، ذو الحجة ١٤٢٧ هـ، ص (٢٣) بالإضافة إلى المواقع التالية:

http:/www.bbcarabic.com -

http:/ www. Islamonline.net – موقع إسلام أون لاين

http:/ www. Aljazeera.net- موقع الجزيرة نت

٥- ظهور البذور عالية القدرة واليت تطلق الكثير من الصفات الوراثية الصناعية للنظام البيئي، مسببةً اختلاله.

٦- من المتوقع أن تنقل الطيور والحشرات والرياح البذور المعدلة وراثياً أو غبار الطلع الخاص بهذه المحاصيل إلى الحقول المجاورة والدول القريبة، مما يؤدي إلى ظهور أعشاب قوية يصعب القضاء عليها.

٧- أن هذه المحاصيل ستكون أكثر مقاومة لمبيدات الأعشاب، مما يلزم معه مضاعفة مقدار المبيدات العشبية اللازمة للقضاء على هذه الأعشاب، وهذا مما يؤثر على صحة الإنسان تأثيراً شديداً[١].

٨- أن المحاصيل المعدلة وراثياً ستكون لها القدرة على إنتاج مبيداتها الحشرية ذاتياً، وهو ما يؤدي إلى إدخال المزيد من نسبة السموم المتخلفة عنها في غذائنا أكثر من ذي قبل[٢].

٩- تحدث تقنيات التحوير الوراثي في النباتات المعدلة طفرات وراثية غير متوقعة تنطوي على مستويات جديدة عالية من السموم في الغذاء.

١٠- بما أن النباتات المعدلة وراثياً، قد نقل إليها جين أو أكثر في حمض (DNA)، فإن ذلك يحتمل أن يكون الجين المنقول إليها من إنسان أو حيوان أو نبات، وقد يؤدي نقله إلى اضطراب في عمل الجينات المجاورة له في النبات، أو إلى قيام الجين الجديد بإنتاج نوع من

---

(١) ينظر: " طعامنا المهندس وراثياً " تأليف: ستيفن نوتنجهام، ت: أحمد مستجير، ص (١٢٦)، علامة استفهام حول النباتات المعدلة وراثياً / لسواحل، مجلة العلم، ص (٢٦)، " تغيير البرنامج الجيني للحياة " لويفر، مجلة الثقافة العالمية، ص (١٠١)، " الهندسة الوراثية تنتج بذوراً غير صالحة للإنبات / لظفر الإسلام خان، مجلة المجتمع، العدد (١١٣٣)، السنة ١٩٩٩م، ص (٢٩).

(٢) ينظر: ينظر: طعامنا المهندس وراثياً، ص (٢٣٢).

البروتين الذي يكون غالباً غريباً عن النبات المحور، مما قد يترتب عليه اضطراب في عمليتي الهدم والبناء في الكائن الحي[1].

١١ - الإنتاج المستمر من توكسينات (بي تي) والذي قد يؤدي إلى زيادة مقاومة الحشرات لها، الأمر الذي يقلل من فوائد عملية الرش الذي يقوم المزارعون في برامج الوقاية البيولوجية.

١٢ - استعمال المضاد الحيوي " الأمبسلين " كواسم، قد ينقل مقاومة المضار إلى الكائنات الدقيقة بالأمعاء.

١٣ - الأثر الأيدلوجي المحتمل للأنزيمات الجديدة التي تستنتجها النباتات المستخدمة في غذاء الإنسان، وهو ما يثير مخاوف جماعات البيئة والمستهلكين[2].

١٤ - تتطلب المحاصيل المعدلة وراثياً تماماً مثل سلالات المحاصيل الأخرى مستويات عالية من الري، وفي هذا استنزاف لموارد المياه لاسيما الدول النامية، ولذلك فإن الأرجح أن تكون هذه المحاصيل فعلياً أقل مقاومة للجفاف والفيضانات، مقارنة بالسلالات الزراعية التقليدية.

كما تتطلب مستويات مرتفعة من الأسمدة، حيث تستخدم أمريكا وحدها في الوقت الحالي ما يزيد على ١٢ مليون طن من الأسمدة سنوياً، ويتزايد استعمال الأسمدة الآن بشكل مذهل، فاستهلاك الأسمدة في الفترة ما بين ١٩٨٠ م و ١٩٩٠م يعادل كل ما استهلك من أسمدة في تاريخ البشرية كله[3].

---

(١) ينظر: البيولوجيا الجزئية / لعبد التواب، ص (٣٥)، التلوث البيئي / لعبدالله، ص (١٤٤).

(٢) ينظر: أساسيات الوراثة / للبيومي، ص (٦١).

(٣) ينظر: تربية الخضر/ لعبدالعال، ص(٦٠٨) الأخلاقيات في التقنيات الحديثة / لبدر، ص(٢١٣).

وبعد ذكر آراء المختصين وما ذكروه بشأن المحاصيل المعدلة وراثياً، ننتقل لبيان الحكم الشرعي في تلك النباتات.

المسألة الثانية: الحكم الشرعي للأغذية النباتية المعدلة وراثياً:

إن موضوع الهندسة الوراثية موضوع مستجد لا يتناوله نص خاص وبشكل محدد ومباشر، وسيتم الحكم عليها وفق النصوص العامة، والمقاصد الكلية، والقواعد الشرعية بالنظر إلى ما يكتنف الموضوع من مصالح ومفاسد، والمعلوم من الشريعة الإسلامية أنها شرعت لمصالح العباد، فالتكليف كله إما لدرء مفسدة وإما لجلب مصلحة أو لهما معاً، وهذا ثابت بالاستقراء المفيد للعلم[(١)].

ويعبر عن المصالح والمفاسد بالخير والشر، والنفع والضر، لأن المصالح كلها خير، والمفاسد كلها شر[(٢)].

والمصلحة التي نقصدها هي: «المحافظة على مقصود الشرع، ومقصود الشرع من الخلق خمسة، وهو أن يحفظ عليهم دينهم ونفسهم وعقلهم ونسلهم ومالهم، فكل ما يتضمن حفظ هذه الأصول الخمسة فهو مصلحة، وكل ما يفوت هذه الأصول فهو مفسدة ودفعها مصلحة»[(٣)].

وحتى يكون الحكم محققاً للمقاصد العامة من الشريعة الإسلامية، لا بد من النظر إلى مآل الفعل ونتيجته، لأنه لا يجوز أن تنقض الوسائل المقاصد الشرعية، فإن الحكم الشرعي ما هو إلا وسيلة لتحقيق مقاصد الشريعة، فإن كان الحكم مضاداً لمقصده ومتنبكاً له أصبح الحكم لاغياً، وذلك لفضل الغاية على الوسيلة[(٤)].

---

(١) ينظر: الموافقات في أصول الشريعة / للشاطبي: (١/ ٣١٨).

(٢) ينظر: قواعد الأحكام في مصالح الأنام: (١/ ٦).

(٣) المستصفى من علم الأصول / للغزالي: (١/ ٤١٦).

(٤) ينظر: مقاصد الشريعة الإسلامية لابن عاشور، ص (٨٠ – ٨٣).

قال ابن الجوزي: «الفقيه من نظر في الأسباب والنتائج وتأمل المقاصد»[١].

وهذا - أي النظر في مآلات الأفعال - ليس جارياً في الأعمال المشروعة، لكنه ينسحب أيضاً على الأعمال غير المشروعة، فإنها محرمة لما ينشأ عنها من مفاسد أو تدفع مصالح معينة، فإذا أصبح الفعل غير المشروع محققاً لمصالح معتبرة، ينقلب الفعل المحرم إلى جائز، نظراً للمصلحة التي يحققها[٢]، وهذا مجال للمجتهد صعب المورد جارٍ على مقاصد الشريعة.

وفي حالة تعارض المصالح والمفاسد في الفعل الواحد، فالحكم للغالب ولا عبرة بالنادر أو المغلوب، وذلك لأن المصالح إما تفهم على مقتضى ما غلب، فالمصلحة إذا كانت هي الغالبة عند مناظرتها مع المفسدة فهي المقصودة شرعاً لتحصيلها، كذلك المفسدة إذا كانت هي الغالبة عند مناظرتها بالمصلحة فرفعها هو المقصود شرعاً[٣].

وإذا اجتمعت مصالح ومفاسد، فإن أمكن تحصيل المصالح ودرء المفاسد، فعلنا ذلك، وإن تعذر الدرء والتحصيل، فإن كانت المفسدة أعظم من المصلحة درأنا المفسدة ولا نبالي بفوات المصلحة[٤]، وبما أن موضوع الهندسة الوراثية من المواضيع المستجدة ومن النوازل، فلا بد من إنزاله وفق ما تم ذكره من أصول عامة حتى لا تتنكب الهندسة الوراثية مقاصد الشريعة، وحتى لا ينتج منها ما يضر بالإنسانية.

---

(١) تلبيس إبليس، ص (٢٢٢).

(٢) ينظر: الموافقات / للشاطبي: (٢/ ٤٥).

(٣) ينظر: قواعد الأحكام / للعز بن عبدالسلام ؛ (١/ ٧٤).

(٤) الاستنساخ بين العلم والدين، ص (٨)، الاستنساخ في ضوء الأصول والقواعد والمقاصد الشرعية، ص (١٢٧)، الاستنساخ في ميزان الإسلام / لرياض عودة، ص (١٦٥).

وبناءً على ما تم ذكره من المصالح للهندسة الوراثية والمفاسد المترتبة عليها والموازنة بينهما، يتم معرفة الحكم الشرعي المناسب والحكم للأرجح.

ويمكن القول بأن العلماء قد ذكروا في النباتات المعدلة وراثياً قولين:

القول الأول: جواز التعديل الوراثي في النبات، ومن ذهب إلى هذا القول.

وصرح به كثير من علماء العصر، ومنهم الدكتور نصر فريد واصل، مفتي مصر، حيث يقول: «الاستنساخ في مجال النبات جائز شرعاً، لأن فيه مصلحة»[(١)].

ويقول الدكتور عارف علي عارف: «إن إجراء عمليات الاستنساخ في النباتات، لا مانع منه شرعاً»[(٢)].

ويقول الدكتور / وهبة الزحيلي: «والرأي الشرعي هو القول بإباحة الاستنساخ في عالم النبات»[(٣)].

وقال الدكتور حسن الشاذلي: «ولذلك كان الاستنساخ في مجال النباتات سبباً من أسباب تنمية الكائنات المسخرة للإنسان، وإذا كان الاستنساخ هنا سبباً ووسيلة لتحقيق مصالح الناس كان أمراً جائزاً شرعاً، بل هو مطلوب ومأمور به في كل مكان»[(٤)] اهـ.

وقال الدكتور عبدالناصر أبوالبصل: «فإذا كان تنسيل النبات من أجل زيادة النسل وتكثيره، ومن أجل إنتاج أنواع محسنة خالية من الأمراض، وتحقيق مصلحة البشرية، فلا مانع منه شرعاً»[(٥)].

---

(١) الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص (١٦٥).

(٢) الاستنساخ بين العلم والدين، ص (٨)، الاستنساخ في ضوء الأصول والقواعد والمقاصد الشرعية، ص (١٢٧)، الاستنساخ في ميزان الإسلام / لرياض عودة، ص (١٦٥).

(٣) ينظر: الاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، ص (١٢٣).

(٤) ينظر: مجلة المجمع الفقهي الإسلامي: ١٠/ ١٠/ ٣/ ١٨٠، ١٤١٨هـ، الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص (١٧٠).

(٥) دراسات فقهية في قضايا طبية معاصرة، (٢/ ٦٦٦)، الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص (١٧١).

وقال الدكتور عبدالستار أبو غدة: «هذا التصرف في النبات، لون من ألوان التنمية والتثمير، لما سخره الله للإنسان»[١].

وقال الشيخ زياد أحمد سلامة: «الاستنساخ في مجال النبات جائز، ولا تثريب على فاعله»[٢].

وقال الشيخ عبدالمعز خطاب: «الاستنساخ في النبات مقبول لخدمة البشرية»[٣].

وقال عبدالقديم زلوم: «استنساخ النبات حلال»[٤].

وقال الدكتور السرطاوي: «فإنني أخلص إلى القول بأن الاستنساخ الجيني جائز شرعاً لتحسين الثروة النباتية»[٥].

ويقول الدكتور / عبدالله بن محمد المطلق: «ولهذا نؤكد أنه مع القول بجواز ذلك في الاستنساخ النباتي، فإنه يجب منع أي تطبيق سيء يثبت ضرره بيئياً، لأن رعاية المصالح في الشريعة الإسلامية مشروطة بانعدام المفسدة أو قلتها ؛ لأن المصلحة والمفسدة إذا تقابلتا فلا بد أن يغلب أحدهما الآخر، وحينئذٍ يصير الحكم للغالب»[٦].

---

(١) بحوث في الفقه الطبي، ص (٨٢)، مجلة هدى الإسلام، الأردن، العدد العاشر، مجلد (٤) عام ١٤١٨هـ، ص (٨٩).

(٢) المرجع السابق، ص (١٩).

(٣) الاستنساخ البشري هل هو ضد المشيئة الإلهية، ص (٧٣)، الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص(١٦٢).

(٤) الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص (١٦٦).

(٥) المرجع السابق، ص (١٦٧).

(٦) الاستنساخ وأحكامه، ص (٩).

ويقول د. رياض أحمد عودة: «إن أجراء عمليات الاستنساخ على النباتات لا مانع منه شرعاً»[١].

ويقول أ. د. عبدالله الطريقي: «إدخال الهندسة الوراثية في مجال التنمية الزراعية والغذائية مما فيه مصلحة للبشرية، أمر مطلوب شرعاً، ما لم يحصل منه ضرر.. فإن ظهر منه ضرر ولو بعد حين فيجب تركه والبعد عنه... »[٢].

كما ذهب إلى هذا القول مجمع الفقه الإسلامي، فقد جاء في قراره رقم ١٠٠/ د/ ١٠: «يجوز شرعاً الأخذ بتقنية الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجالات الجراثيم والنبات في حدود الضوابط الشرعية بما يحقق المصالح ويدرأ المفاسد»[٣].

وجاء في توصيات الندوة الفقهية التاسعة ما يأتي: «لم تر الندوة حرجاً في الأخذ بتقنيات الاستنساخ والهندسة الوراثية في مجال النبات، في حدود الضوابط المعتبرة»[٤].

وجاء في توصيات الندوة الفقهية العاشرة لمجمع الفقه الإسلامي في الهند ما يأتي: «يجوز شرعاً الأخذ بتقنيات الاستنساخ في النبات»[٥].

وجاء في قرار المجمع الفقهي الإسلامي ما يأتي: «يجوز استخدام أدوات علم الهندسة الوراثية في حقل الزراعة شريطة الأخذ بكل الاحتياطات لمنع حدوث أي ضرر - ولو على المدى البعيد - بالإنسان أو الحيوان أو البيئة»[٦].

---

(١) الاستنساخ في ميزان الإسلام، ص (١٧٣).

(٢) الاستنساخ دراسة فقهية، ص (٢٢٥).

(٣) مجلة المجمع الفقهي: ١٠/ ١٠/ ٣/ ٤٢٢.

(٤) توصيات الندوة الفقهية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء ٨-١١ صفر -١٤١٨هـ، مجلة مجمع الفقه الإسلامي: ١٠/ ١٠/ ٣/ ٤٣٢.

(٥) قضايا معاصرة في الندوات الفقهية، قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي، ص(١٢١).

(٦) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

القول الثاني: لا يجوز إجراء التعديل الوراثي في النباتات، وممن قال بهذا القول بعض العلماء منهم الدكتور / محمد سعيد البوطي[١]، وسعيد حجاوي[٢]، ومحمود عكام[٣]، والأستاذ محمد أبويحى[٤]، والأستاذ محمد علي المرصفي[٥]، والدكتور/ علي المحمدي[٦] وغيرهم.

وفيما يلي ذكر لبعض النصوص التي قالوها في التعديل الوراثي في النبات:

يقول الدكتور محمد سعيد البوطي: «لا يجوز للإنسان التلاعب أو التحكم بهندسة الجينات ومعايير المورثات»[٧].

ويقول الشيخ سعيد حجاوي: «المخاطر الحقيقية للاستنساخ الحيوي كثيرة، ولا يؤيده الإسلام»[٨].

ويقول الدكتور محمود عكام: «بالنسبة للاستنساخ فهل سيؤدي إلى خدمة الإنسان، ومن غير أن تكون هناك تأثيرات جانبية سلبية، تفوق حجماً وآثاراً ونوعاً الفوائد المجنية المتوقعة.. فإن تعذر ذلك.. أوقفنا الاستنساخ»[٩].

---

(١) ينظر: الاستنساخ في ميزان الإسلام / لرياض عودة، ص (١٣٩).

(٢) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٣) ينظر: المرجع السابق، ص (١٣٧).

(٤) ينظر: المرجع السابق، الصفحة نفسها.

(٥) الاستنساخ بين العلم والدين، ص (٨٧).

(٦) مجلس المجمع الفقهي الإسلامي، قرارات وتوصيات الدورة ١٥/ ص/ ١٧٢.

(٧) جريدة الثورة سوريا، ع (٢٤٥)، ١٦/ ٣/ ١٩٩٧، ص (٥).

(٨) الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين / د. حسام شحادة، ص (١٣٥)، وما بعدها.

(٩) المرجع السابق، ص (١٣٦).

كما يقول الأستاذ / أبو يحيى: «الاستنساخ غير جائز لأنه تدخل في خلق الله تعالى»[١].

ويقول الدكتور محمد علي المرصفي أيضاً: «يجب وقف الأبحاث في مجال الاستنساخ الجيني، وذلك بسبب تعارضها مع الشريعة الإسلامية لأن أضرارها أكثر من منافعها»[٢].

كما قال الدكتور علي المحمدي: «الاستنساخ عبث بسنن الله»[٣].

أما الدكتور عبدالمعطي بيومي، فيقول: «إن القاعدة الشرعية تقول: «إن ما زاد ضرره على نفعه فهو حرام»، وقد أكدت الأبحاث الآن أضرار الهندسة الوراثية وأنها أكثر من نفعها، وهذه الأبحاث الجارية لعمليات التعديل الوراثي ستؤدي إلى محظورات شرعية، أكثر مما تفيد الإنسانية»[٤].

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بجواز الاستنساخ في النباتات بما يأتي:

الدليل الأول: أن الله عز وجل سخر ما في الكون من النبات والحيوان والجماد لخدمة الإنسان وتسهيل عيشه على هذه الأرض، حيث يقول سبحانه: ﴿أَلَمْ تَرَوْا أَنَّ ٱللَّهَ سَخَّرَ لَكُم مَّا فِى ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَمَا فِى ٱلْأَرْضِ وَأَسْبَغَ عَلَيْكُمْ نِعَمَهُۥ ظَٰهِرَةً وَبَاطِنَةً﴾[٥].

وقال الله تعالى: ﴿هُوَ ٱلَّذِى خَلَقَ لَكُم مَّا فِى ٱلْأَرْضِ جَمِيعًا﴾[٦].

---

(١) جريدة القدس، فلسطين – ٣/ ٣/ ١٩٩٧م، العدد: (٢٣٣)، ص (١١).

(٢) مجلة الشريعة، الأردن، العدد: (٣٧٩)، ١٩٩٧م، ص (٧).

(٣) مجلة المجتمع، العدد (١٢٤٤)، ذو العقدة ١٤١٧هـ، ١/ ٤/ ١٩٩٧م، السنة ٢٨، ص(٢٣).

(٤) جريدة الشعب، مصر، عدد (١١٤٦)، الجمعة ذو الحجة ١٤١٧هـ، ص(٢).

(٥) سورة لقمان، الآية (٢٠).

(٦) سورة البقرة، الآية (٢٩).

وجه الدلالة من الآيات: بما أن هذه المخلوقات مسخرة لمصلحة الإنسان وتسهيل حياته وتلبية حاجاته، فإن كل ما يعينه على الانتفاع بها أو يزيد فيه أو يحسنه فإنه يكون مشروعاً إذا دعت الحاجة إليه.

نوقش: أن ذلك مشروط بانتفاء الضرر، وقد ثبت ضررها، فتدرأ المفسدة الناجمة عن هذا التعديل الوراثي، حفاظاً على مصلحة الإنسان والنبات.

الدليل الثاني: الفوائد المترتبة على الهندسة الوراثية سابقاً[1]، والدين مبني على جلب المصالح وتحصيلها.

نوقش: أن تلك الفوائد المترتبة على التعديل الوراثي لا تساوي شيئاً أمام أضراره، وحيث أن درء المفاسد مقدم على جلب المصالح، وقد ثبت أضرار الهندسة الوراثية، فيدرأ ضررها.

الدليل الثالث: أن في التعديل الوراثي مصالح معتبرة شرعاً، وتقع في رتبة الحاجيات والتي يترتب على فقدها وقوع الناس في الحرج والمشقة، ولا تصل إلى رتبة الضروريات التي لا تقوم الحياة إلا بها، وذلك لأن الحياة البشرية المعتمدة على النباتات كانت قائمة قبل مجيء علم الهندسة الوراثية، ولم يكن الأمر يصل إلى الهلاك العام أو الاضطراب في الحياة، وإنما تقع في رتبة الحاجيات بسبب وقوع الناس في الحرج والمشقة من جراء الخسائر اللاحقة بهم من الآفات والأمراض والصقيع المدمر لمحاصيلهم، والتي بذلوا فيها جهدهم ومالهم، ومن هنا كانت المصالح منصبة في مقصد حفظ المال المعتبر شرعاً، رفعاً للحرج عن العباد، إضافة إلى ما يتبع هذه المصالح من الحفاظ على البيئة[2] وحفظ الأنفس

---

(١) تم ذكر فوائد الهندسة الوراثية، ينظر، ص (١٤١) من هذا الكتاب.

(٢) ينظر: " مقدمة في الهندسة الوراثية " لمعارج، ص (٢٢٨)، العلوم الحياتية / للشويمي: (٢/ ٢٦٩)، البيتوتكنولوجيا / لمستجير، ص (٩٦)، التكنولوجيا الحيوية، ص (٢٤٠-٢٤١).

من الأمراض الناجمة عن استخدام المبيدات، كما توفر للإنسان زيادة المحاصيل وتنوع فوائدها، والقضاء على المجاعات المنتشرة في العالم.

الدليل الرابع: أن الأصل في الأشياء الإباحة، ما لم يرد ما يدل على التحريم، ولا دليل على منع الهندسة الوراثية نصاً أو مفهوماً، فيبقى الأمر على الجواز.

نوقش: أن الدليل نص على تحريم الضرر، بقوله ﷺ: (**لا ضرر ولا ضرار**)(١)، وقد ثبت الضرر في التعديل الوراثي للنبات فيمنع.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم القائلون بمنع التعديل الوراثي في النبات بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿وَهُوَ ٱلَّذِى جَعَلَكُمْ خَلَٰٓئِفَ ٱلْأَرْضِ﴾(٢). وقول الله تعالى: ﴿وَيَجْعَلُكُمْ خُلَفَآءَ ٱلْأَرْضِ﴾(٣). وقول الله تعالى: ﴿وَيَسْتَخْلِفَكُمْ فِى ٱلْأَرْضِ﴾(٤).

وجه الدلالة من الآيات: أن الله عز وجل جعل الإنسان خليفة في الأرض، وسخر له موارد الكون، وهيأ له سبحانه استغلالها بأفضل السبل من أجل سعادة البشر، دون تعسف أو تعد على الآخرين سواء كان الآخر إنساناً أم حيواناً أم نباتاً أم بيئة، لأنه لا يجوز للمستخلف وهو الإنسان أن يخالف أوامر مستخلفه، وفي قوله تعالى: ﴿يَٰدَاوُۥدُ إِنَّا جَعَلْنَٰكَ خَلِيفَةً فِى ٱلْأَرْضِ فَٱحْكُم بَيْنَ ٱلنَّاسِ بِٱلْحَقِّ﴾(٥).

---

(١) تقدم تخريجه، ينظر، ص(٧٠) من هذا الكتاب.

(٢) سورة الأنعام، الآية (١٦٥).

(٣) سورة النمل، الآية (٦٢).

(٤) سورة الأعراف، الآية (١٢٩).

(٥) سورة ص، الآية (٢٦).

نبراساً لأصحاب العلوم كي يوجهوا علومهم وإنجازاتهم في صالح الإنسان، بما يرضي الله لا ما يرضي الأهواء والشهوات، مع الاستمرار في البحث عن موارد جديدة في البر والبحر والهواء، وإمعان النظر فيها، وفي كيفية استغلالها، مع الالتزام بالطريق الشرعي الذي أقره الإسلام، فيعامل ما حوله ببالغ العناية، والإ نزع منه هذا الاستخلاف، وقد حذر القرآن الكريم من سوء استغلال الموارد أو إتلافها وتضييعها، قال تعالى: ﴿يَٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ لَا تُحَرِّمُواْ طَيِّبَٰتِ مَآ أَحَلَّ ٱللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوٓاْ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ لَا يُحِبُّ ٱلْمُعْتَدِينَ﴾[1].

فنهى الله سبحانه عند الاعتداء على الطيبات التي خلقت لنا ويأمرنا بتقواه سبحانه في الأكل، ومعاملة ما حولنا من نباتات وحيوانات وبيئة بالرعاية والاهتمام، ولذلك فيمنع شرعاً إجراء البحوث على النباتات إذا ثبت أضرارها وتلويثها للبيئة والتسخير لا يقضي استغلال موارد الكون بما يسيء إليه، وليس هو من مقتضيات الاستخلاف ما يفعله علماء الهندسة الوراثية في الجينات وذلك لتأكد أضرارها وعلى رأسها قضية التلوث الجيني.

الدليل الثاني: قوله عليه الصلاة والسلام: **(لا ضرر ولا ضرار)**[2].

وجه الدلالة: أن الشريعة الإسلامية قد جاءت بمنع الضرر بجميع صوره وأشكاله، فالضرر لا يقره الإسلام، والتعديل الوراثي فيه نوع من الضرر على النبات نفسه وعلى من يتغذى به من إنسان أو حيوان، كما قد ثبت انتقال ضرره إلى البيئة، فيمنع دفعاً للضرر.

الدليل الثالث:أن القاعدة الفقهية تقول:«درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[3].

---

(١) سورة المائدة، الآية (٨٧).

(٢) تقدم تخريجه، ينظر، ص (٧٠) من هذا الكتاب.

(٣) تقدم ذكرها، ينظر، ص (١٣٩) من هذا الكتاب.

وبما أن المؤيدين للتعديل الوراثي يحتجون بفوائده، ولكن مع موازنتها بالأضرار الكثيرة للهندسة الوراثية على النبات والإنسان والحيوان والبيئة فإنها تتلاشى.

الدليل الرابع: أن الشريعة الإسلامية جاءت بالأمر بالحفاظ على الكليات الخمس وهي النفس والدين والعقل والمال والنسب، وفي التعديل الوراثي تحدث عملية التلوث الجيني، حيث أن نقل الجينات إلى النباتات يستلزم استخدام الناقل الوراثي أو ما يعرف باسم البلازميد «وهي أجسام من الحمض النووي يسبح في السيتوبلازم لنقل المادة الوراثية» ويحتوي البلازميد بالإضافة إلى الجين المرغوب نقله على جينات أخرى مقاومة للمضادات الحيوية، وقد أثارت هذه الجينات الأخيرة مخاوف من انتقالها إلى أمعاء الإنسان بعد تناوله النباتات المعدلة وراثياً، مما يؤدي إلى أن تصبح البكتريا الموجودة في معدة الإنسان وأمعائه مقاومة للمضادات الحيوية، مما يعني فشل المضادات الحيوية التي يصفها الطبيب في معالجة الأمراض الخطيرة التي تصيب الإنسان، مما قد يعرض حياته للخطر[١]، وقد جاءت الشريعة بالحفاظ على النفس الإنسانية، فإذا ما تعرضت هذه النفس للدمار، فهذا يعني تعرض الحياة البشرية للفناء، لذلك كان الاعتداء على النفس الإنسانية في الشريعة الإسلامية من أعظم الجرائم بعد الشرك بالله، قال تعالى: ﴿مِنْ أَجْلِ ذَٰلِكَ كَتَبْنَا عَلَىٰ بَنِي إِسْرَاءِيلَ أَنَّهُۥ مَن قَتَلَ نَفْسًا بِغَيْرِ نَفْسٍ أَوْ فَسَادٍ فِي ٱلْأَرْضِ فَكَأَنَّمَا قَتَلَ ٱلنَّاسَ جَمِيعًا﴾[٢].

---

(١) ينظر: " علامة استفهام حول النباتات المعدلة وراثياً "لسواحل، مجلة العلم، ص (٤٩)، تغيير البرنامج الجيني / لويفر، مجلة الثقافة العالمية، ص (١٠١).

(٢) سورة المائدة، الآية (٣٢).

وقد سُئل عليه الصلاة والسلام عن الكبائر فقال: (**الشرك بالله، وقتل النفس**)[١].

فالنفس هي المقصودة من التكاليف الشرعية، وعليها وقع الطلب، فإذا زالت النفس زال التكليف، ومن هنا وقع التشديد على سفك الدماء في جميع الشرائع.

الدليل الخامس: دليل عقلي وهو «أن في عملية التعديل الوراثي خطورة على البيئة وعلى المجتمع الإنساني من انتشار الأمراض الجديدة نتيجة لخروج كائنات مهندسة وراثياً، تساعد على إنتاج بكتيريا ضارة لا يمكن التحكم في نتيجة التعديل الوراثي، وبسبب انتشار الفيروسات ذات جين خبيث في الكون، وفيه خطر على الإنسانية جميعاً[٢]، والمحاصيل الوراثية إذا انتشرت فيها هذه البكتريا الضارة فإنه لا يمكن تصحيحها أو إعادتها إلى ما كانت عليه مما يعني انتشار الوباء والأمراض»[٣].

الدليل السادس: أن في عملية التعديل الوراثي إنفاقاً للأموال التي جاءت الشريعة بالحفاظ عليها، فالتكاليف الاقتصادية للتعديل الوراثي مرتفعة، إذ بلغت تكلفة إيلاج جين في الذرة عام ١٩٩٤م مثلاً ٢٠ ألف دولار أمريكي، بالإضافة إلى القرارات التي أجازتها اتفاقية الأمم المتحدة للتنوع البيولوجي في عام ١٩٩٦م، والتي تنص على ضرورة أن تدفع بعض العوائد المالية للدول التي نشأت بها المواد الوراثية، وقد حدد عدد من

---

(١) أخرجه البخاري – كتاب الأدب – باب البر والصلة برقم (٥٩٧٧)، (١٠/ ٤٩٧)، واخرجه مسلم، كتاب الإيمان باب الكبائر، برقم (٨٨)، (٣/ ٦٩).

(٢) ينظر: العلوم الحياتية / لمحاسنة، ص (٢٨٠ – ٢٨١)، الهندسة الوراثية / لسواحل، ص(١٧)، الجينات الوراثية سلاح يفتك بالأخضر واليابس / للجمل، مجلة العلم، ص (٥٨)، الهندسة الوراثية تنتج بذوراً غير صالح للإنبات / لخان، مجلة المجتمع، ص (٢٤).

(٣) ينظر: البيولوجيا الجزيئية / لعبدالتواب، ص (٣٥٠)، العمليات الجينية / لخوجة، التلوث البيئي / لعبدالله، ص (١٤٤)، أساسيات الوراثة / للبيومي، ص (٦١).

مراكز تنوع المحاصيل يقابل المناطق التي زرعت فيها هذه المحاصيل لأول مرة، تضم هذه المناطق جنوب ووسط أمريكا، وشمال شرقي أفريقيا، وأواسط آسيا والصين، فالواضح أن معظم محاصيل الغذاء الرئيسية قد نشأت خارج دول الغرب، حيث تسلب القرصنة البيولوجية من الدول النامية أربعة بلايين ونصف بليون دولار في العام[١].

كما أن الدول النامية تقع تحت سيطرة الدول الكبرى المستخدمة لتقنية الهندسة الوراثية حيث تقوم مثل تلك الشركات بإنتاج بذور تحمل جينات تقوم بتعقيم بذور المحصول الناتج عنها، مما يعني أن الفلاح سيضطر إلى شراء البذور كل موسم زراعي من هذه الشركات لأنه لا يستطيع أن يبذر بذور المحصول السابق المهندس وراثياً غير القابل للإنبات[٢]. ولا شك أن إضاعة المال منهى عنه في الإسلام، قال عليه الصلاة والسلام: (**إن الله كره لكم قيل وقال وكثرة السؤال وإضاعة المال**)[٣].

وهذه المفسدة وهي إضاعة المال حقيقية وواقعة، يلمسها كل من يعيش في هذا الزمان من تبعية الغرب وسيطرته على العالم في الاقتصاد والزراعة ونحو ذلك، فترك زراعة هذه المحاصيل فيه إضعاف لاقتصادهم.

الدليل السابع: أن الغاية لا تبرر الوسيلة، فزيادة كمية الغذاء غاية لا تبرره وسيلة الهندسة الوراثية للحصول عليه، فالمخاطر المحتملة من هذه المحاصيل كثيرة مقارنة بمنافعها.

---

(١) ينظر: طعامنا المهندس وراثياً، تأليف / ستيف نوتنجهام، ترجمة / أحمد مستجير، ص (١٩٣)، عالم الغذاء، العدد (٧٥) رجب ١٤٢٠هـ، من مقال بعنوان: " المائدة العربية عامرة بالأطعمة المعدلة"، ص(١٩).

(٢) ينظر: تربية الخضر / لعبدالعال، ص (٨-٩) الهندسة الوراثية تنتج بذوراً غير صالحة للإنبات / لخان، مجلة المجتمع، ص (٢٤).

(٣) تقدم تخريجه، ينظر ص (٣١٢) من هذا الكتاب.

الترجيح:

بعد عرض الأقوال وأدلتها وما أورد عليها من مناقشة، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح هو القول الثاني القائل بمنع الهندسة الوراثية في النبات، وذلك لقوة أدلتهم، وضعف أدلة القول الأول وورد المناقشة عليه.

والذين قالوا بجواز الهندسة الوراثية في النبات، لم يجيزوها بإطلاق وإنما ضبطوها بضوابط منها:

* أن تكون المصالح المتوخاة منها مصالح حقيقية لا وهمية، محققة لمقاصد الشريعة الإسلامية الضرورية أو الحاجية أو التحسينية.

* أن لا يترتب عليها ضرر أكبر من المصالح المرجوة سواء على الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة، وقد ثبت ضررها، واستوت بأن فاقت أضرارها فوائدها.

أن لا تؤدي إلى العبث، ويمكن القول بأنها تلاعب بالجينات كما وصفها أحد المختصين[(١)].

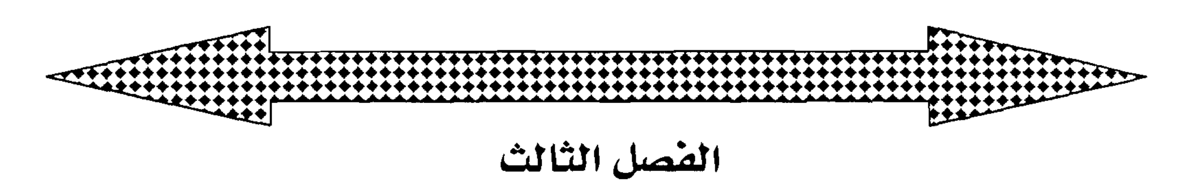
فإذا ثبت في عصرنا الحالي انتفاء مثل تلك الضوابط، أو اختلاف بعضها منها، فإنه ينقلب قولهم بالجواز إلى المنع سداً للذريعة[(٢)]، لأن حكم الهندسة الوراثية يدور مع المصالح والمفاسد، فالفعل المباح إذا لم يحقق القصد أو الغاية التي شرع لأجلها، فإنه يكون ممنوعاً، والهندسة الوراثية مشروعة لتحقيق المصالح، فإذا انقلبت إلى الإضرار بالنبات والبيئة منعت دفعاً للضرر، والله أعلم.

---

(١) ينظر: بحوث وفتاوى فقهية معاصرة / للكردي، ص (٣٩٧)، مستجدات طبية معاصرة من منظور فقهي / د. مصلح النجار، د. إبراهيم، ص (٦٦).

(٢) فقه القضايا الطبية المعاصرة، دراسة فقهية طبية مقارنة، تأليف: د. علي محي الدين القرة داغي، ود.علي يوسف المحمدي، ص (٤١١).





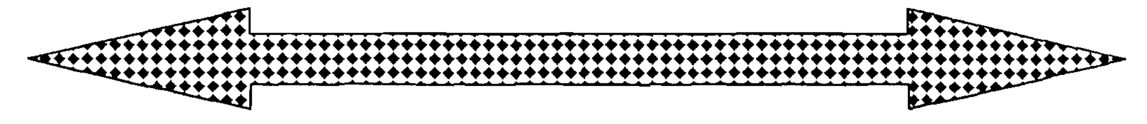
الفصل الثالث

المركبات الغذائية الإضافية في الأطعمة

وفيه تمهيد ومبحثان:

المبحث الأول: حقيقة المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها.

المبحث الثاني: أنواع المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها.



تمهيد

استخدمت المواد المضافة منذ زمن بعيد في مجال الأطعمة، ومع استمرار التقدم التكنولوجي في مجال التصنيع الغذائي، زاد عدد المواد المضافة المصرح باستخدامها في الغذاء لما تضيفه من خصائص متعددة في مجال التصنيع أو الحفظ أو التخزين، كتعرض بعض الأغذية لعمليات الأكسدة التي تغير من خصائص المنتج وتقلل من جودته وإقبال المستهلك عليه، أو ضياع اللون الطبيعي المميز للغذاء أو عدم تماسك في المكونات المستخدمة في إعداده وغيرها من المشاكل الغذائية الأخرى. لكل مادة مضافة سواءً كانت طبيعية أو كيميائية إيجابيات وسلبيات، لذا قامت العديد من الهيئات المسئولة عن المواصفات القياسية مثل منظمة الغذاء والدواء (FDA)،ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، والمجموعة الأوربية المشتركة (EC)، بتجميع نتائج الدراسات التي تناولت الآثار الصحية المترتبة على تناول المواد المضافة سواء على المدى القصير أو المدى الطويل وتم على ضوئها تحديد النسب المصرح بها من كل مادة مضافة لما فيها من ضمان سلامة للغذاء وحماية المستهلك من الآثار الجانبية التي قد تترتب على زيادة النسب المستهلكة منها[١]. إن هناك ضرورة ملحة إلى الحذر الشديد في استخدام المواد المضافة، بسبب آثارها على الصحة العامة ؛ فالدورة السلعية قصيرة جداً، فلا تحتاج إلى كل هذا الكم الهائل من المواد المحافظة والمضادة للأكسدة ونحو ذلك.

إن موضوع المواد المضافة يجب النظر إليه بجدية ؛ لكي لا تحدث العديد من المشاكل الصحية المترتبة على تناول مثل تلك الأغذية المحتوية على نسبة من المواد المضافة قلت أم كثرت[٢].

---

(١) ينظر: احذر المواد الكيماوية في غذائك / د. محمد الشريف، د. حسن القحطاني، ص (١٢).

(٢) ينظر: تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص (١٦٣).

ويحتوي هذا المبحث فكرة علمية مبسطة من المواد المضافة واستخداماتها في مجال إعداد وتصنيع الغذاء ؛ ليكون المستهلك على بصيرة بمفهوم المواد المضافة والغرض من استخدامها وخصائصها وإيجابياتها وسلبياتها، ومن ثم تنزيل الحكم الشرعي عليها من خلال ذلك.

المبحث الأول
حقيقة المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها

يرجع استخدام المواد المضافة في عمليات حفظ وتحسين مذاق وشكل المنتج الغذائي إلى زمن بعيد، وتشمل المواد المضافة العديد من المواد الطبيعية والكيمائية، فمن آوائل المواد المستخدمة هي: الملح، الخل، التوابل، النشا، الجيلاتين، العسل، هذه المواد تقوم بتحقيق وظيفة محددة كالحفظ أو التكثيف أو إعطاء قدراً من التماسك أو إعطاء مذاق حلو وتحقيق الجودة المرغوبة فيها وإقلال الفاقد، فمن آوائل المنتجات الغذائية التي استخدم فيها المواد المضافة هي اللحوم والأسماك.

وقد وصل عدد المضافات تقريباً إلى ٣٧٥٠ مادة، منها ٣٥٠٠ مادة تضاف كمكسبات للنكهة، ويصل عدد المواد الحافظة الكيمائية المصرح بها إلى ١٤ مادة أساسية.

ونظراً للأعداد الهائلة من المواد المضافة قامت لجنة مضافات الأغذية، وهي لجنة مشتركة من المهتمين بالمواد المضافة (JFCFA)، ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، ومنظمة الأغذية والزراعة (FAW) بتقدير درجة الأمان لكل منها، وأهم مواصفاتها ودرجة نقائها، وقامت الهيئات المذكورة سابقاً، بنشر قوائم للمواد المضافة للأغذية موضح فيها الغرض من الاستخدام وكذلك درجة الأمان التي تم تحديدها بناءً على دراسات علمية وعملية دقيقة، كما حددت بجانب كل مادة المستويات المصرح بإضافتها حتى لا يتجاوز مصنعي الأغذية إضافتها بأكثر من هذا المستوى(١).

وفيما يأتي بيان بحقيقة تلك المركبات وأهميتها.

---

(١) ينظر: المواد المضافة، الإيجابيات والسلبيات / أ.د. عفاف الجديلي، د. هناء حميدة، ص (١٣) المواد الحافظة / د. أحمد عسكر، ص (٣٤)، حفظ الأغذية / د. ممتاز الجندي، ص (١٤٢)، المواد المضافة للأغذية / د. المساعد، ص (٢٣)، علوم وتصنيع الأغذية / د. أبوطور وآخرون، ص (٢٢٣).

المطلب الأول

حقيقة المركبات الغذائية الإضافية

من الصعب وضع تعريف مفيد وشامل لمصطلح " مادة مضافة " حيث أن مثل هذا التعريف يتضمن مسائل قانونية وعلمية، وهناك العديد من التعاريف في المراجع العلمية للمواد المضافة، بعض هذه التعاريف ذات صبغة قانونية، والبعض الآخر ذات صبغة تكنولوجية أو علمية، فمثلاً نجد أن في دولة الولايات المتحدة الأمريكية بصفتها دولة متقدمة تكنولوجياً، تعريفين للمواد المضافة أحدهما قانوني والآخر علمي، ولبريطانيا أيضاً تعريفها الخاص بالمواد المضافة، كما أن للدول الأوربية المشتركة (EEC) تعريفاً خاصاً بالمواد المضافة، وهناك أيضاً التعريف الدولي للمواد المضافة والذي وضعته لجنة الخبراء للمواد المضافة في منظمتي الصحة والأغذية والزراعة الدوليتين.

وكما أن للدول الأوربية تعريفات خاصة للمواد المضافة، كذلك للدول العربية تعريفات اعتمدتها للمواد المضافة، حيث اعتمدت النظام الدولي للمواد المضافة، لذلك سيتم التركيز على هذا التعريف.

لقد صدر التعريف الدولي الأول للمواد المضافة عام ١٩٥٦م، وجاء فيه: «تعرف المادة المضافة بأنها أي مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخزن»(١).

ويلاحظ أن التعريف لم يأخذ بعين الاعتبار المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن بينما تعتبر بقايا المبيدات أو أي كيماويات تتسرب إلى الأغذية من مواد التعبئة مواد مضافة، ونظراً لما سبق فقد تم تحديث هذا التعريف وصدر التعريف

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. عفاف الجديلي وهناء حميدة، ص (٢٢).

الدولي الجديد والذي يعرف المواد المضافة على أنها: «أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل كمكون غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل، وقد تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه»[1].

ومن الملاحظ أن هذا التعريف الحديث لا يشمل ولا يتضمن بقايا المبيدات أو المضادات الحيوية أو الهرمونات أو الكيماويات التي تتسرب إلى الغذاء عن طريق مواد التعبئة.

كما عُرِّفت المواد المضافة بأنها: «أي مادة تضاف إلى الغذاء عمداً بكميات معلومة ومقننة لتقوم بوظيفة محددة، ويتوقع من إضافتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة أن تؤثر في خصائص الطعام»[2].

وقد عرفت اللجنة الدولية لدستور الأغذية المواد المضافة بتعريف مقارب وهو: «أن المادة المضافة هي: أي مادة لا تؤكل عادة كغذاء في حد ذاتها، ولا تستعمل عادة كمكون تقليدي للأغذية، سوءا أكانت لها قيمة غذائية أم لم تكن، وينتج من إضافتها عمداً إلى

---

(١) المواد المضافة للأغذية / الاستعمالات والإيجابيات والسلبيات، د. علي كامل الساعد، ص (٢٨)، المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د. عفاف الجديلي، د. هنا حميدة، ص (١٣)، المواد الحافظة للأغذية، الخواص - الاستخدام - التأثير / إيرش لوك، ت: د. أحمد عسكر، ص (٢٣)، الإضافات الغذائية والقواعد العامة لاستعمالاتها / د. شاكر الهلسة، ص (٣٤)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د.عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٢٣)، المواد المضافة للأغذية / د.غياث مصباح، د.عادل سفر، ص (٣).

(٢) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د. عفاف الجديلي، د. هناء حميدة، ص(١٣).

الغذاء، لغرض تقني أو فني في الإنتاج أو التصنيع أو التجهيز أو المعالجة أ والتعبئة، أو التغليف، أو النقل أو التخزين أن تصبح هذه المادة عنصراً مؤثراً في خواص الغذاء»[١].

ومن الملاحظ أن التعريفات الأخيرة متقاربة، فلا يمنع أن يكون لكل منهما تعريفاً مختاراً للمواد المضافة.

وبناءً على هذا التعرف فتشمل المواد المضافة الطبيعية والكيميائية، والتي تضاف بقصد حفظ الغذاء من التلف، أو لتحسين المذاق أو للحفاظ على اللون أو لزيادة القيمة الغذائية أو نحو ذلك[٢].

المطلب الثاني
أهمية المركبات الغذائية الإضافية

للمواد المضافة أهمية كبرى في عمليات حفظ الأغذية من التلف وتحسين المذاق والشكل للمنتج الغذائي، ويمكن إجمال أهمية المواد المضافة فيما يأتي:

المحافظة على الأغذية من الفساد والتلف:

حيث توجد مجموعة من المواد تمنع حدوث فساد الأغذية التي تحدث نتيجة للنمو البكتيري، والفطري والخمائر والتعرض لعمليات الأكسدة، حيث إن فساد الأغذية يصيب المستهلك بحالات مرضية شديدة، فمضادات الأكسدة تمنع تعرض الزيوت والمخبوزات لعمليات الأكسدة، كما أنها تمنع التغييرات غير المرغوبة في اللون، كالتغيرات التي تحدث لبعض أنواع الفاكهة، نتيجة للأكسدة.

---

(١) ينظر: تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص (١٦٣)، المواد المضافة للأغذية، د. غياث مصباح، ص (٢٨)، المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص (١٢٨)، احذر المواد الكيميائية في غذائك / د. محمد الشريف، د. حسن القحطاني، ص (٢٣)، المواد الحافظة، إيرش لوك، ص (٢٧).

(٢) ينظر: علوم تصنيع الأغذية / مجموعة من المؤلفين، ص (١١٩).

المحافظة على النكهة أو إظهار وإعطاء لون مرغوب فيه للمنتج:

فقد يتعرض المنتج الغذائي أثناء عمليات التصنيع إلى ضياع النكهة المميزة له، لذلك قد تضاف مظهرات النكهة لإظهار نكهة المنتج بشكل قوي يضمن وصول المنتج إلى المستهلك بصورة أقرب ما يكون من النكهة المألوفة له، كما تضاف محسنات اللون إلى كثير من المنتجات الغذائية لإعطائها لوناً جذاباً يلقى قبولاً أفضل لدى المستهلك.

المحافظة على قوام الأغذية وتماسكها:

حيث توجد المواد المضافة التي تحافظ على قوام الأغذية وتماسكها وتجنب الانفصال عن بعضها البعض، وهي ما يسمى بالمثبتات والمستحلبات، كما توجد المواد المغلظة وهي التي تعطي غلظة في القوام ودرجة من اللزوجة وتشمل مواد مثل: البكتين، الصمغ، الجيلاتي، النشا.. إلخ، كما توجد مواد ضد التكتل وهي تمنع تكتل الملح عند إضافته للمنتج، كما نجد المواد المثبتة سواء للرغوة أو للهيكل الخارجي للمخبوزات[1].

التحكم في معدل الحموضة والقلوية في المنتج:

وذلك مثل إضافة بعض الأحماض أو القلويات للمنتج تتم لأغراض متعددة ومنها الوصول إلى درجة الحموضة المطلوبة، وأن يكون الأس الهيدروجيني للمنتج (PH)

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د. عفاف الجديلي، د. هناء حميدة، ص (١٦ – ١٧)، المواد المضافة للأغذية، استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها/ د. علي كامل المساعد، ص (٢٨)، المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص (١٢٩)، احذر المواد الكيماوية في غذائك/ د. محمد الشريف، د. حسن القحطاني، ص (١٢)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٢٣)، تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص (١٦٥)، المواد المضافة للأغذية / د. غياث مصباح، ص (٥)، عودة إلى المضافات الغذائية / المركز العربي للتغذية، مجلة عالم الغذاء، العدد: (٤٨) ربيع الآخر ١٤٢٦هـ، ص (٢٩).

مناسب للتحكم في بعض خصائص المنتج مثل الحصول على اللون البني المحمر للشوكلاته، وذلك بإضافة بيكرونات الصوديوم إلى خليط الكيك للوصول إلى درجة (DH) تعادل الوسط القلوي، وهذا الوسط مناسب تماماً للحصول على اللون المرغوب لدى المستهلك، وفي ظروف أخرى يضاف الحامض والقلوي معاً ليحدث لهما تفاعل في وجود سائل ومعاملة حرارية لينتج غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعد من المواد الرافعة خاصة في مجال إعداد الكيك الرسم.

تحسين القيمة الغذائية:

كثيراً ما يضاف إلى بعض المنتجات الغذائية بعض الفيتامينات أو الأملاح المعدنية أو الأحماض الأمينية، أو المركزات البروتينية من مصادر مختلفة، أو أنواع متعددة من الألياف الغذائية لتحسين القيمة الغذائية، ومن أمثلة هذه المنتجات: الألبان، الدقيق، الحبوب، الدهون، وذلك بغرض تحسين قيمتها الغذائية لتعويض النقص الذي قد يحدث أثناء عمليات الإعداد والطهي أو ظروف التخزين المختلفة.

وقد يكون منسوب عنصر من العناصر الغذائية منخفضاً نوعاً ما في منتج من المنتجات الغذائية التي يعتمد عليها المستهلك ؛ لذلك يضاف هذا العنصر إلى هذا المنتج ليصل به إلى تركيز مرتفع لتحسين الوضع الغذائي لهذا المنتج.

حيث تضاف الكثير من العناصر الغذائية للكثير من المنتجات الغذائية بغرض رفع أو تحسين قيمتها الغذائية، أو لتعويض الفقد من العناصر الغذائية نتيجة لعمليات التصنيع أو التغليف أو التخزين أو التوزيع، أو بغرض القضاء على مشكلة من مشاكل سوء التغذية بين الأفراد.

وتحسين القيمة الغذائية للمنتج تتم إما بإجراء عملية " التدعيم " أو عملية "التعزيز" فالمصطلح الأول وهو عملية " تدعيم الأغذية "، يقصد به إضافة واحد أو أكثر من

العناصر الغذائية إلى طعام ما، والتي قد تكون غير موجودة في المنتج أو توجد بكميات ضئيلة.

أما مصطلح تعزيز الغذاء، يقصد به زيادة نسبة العنصر الغذائي في المنتج الغذائي ليصبح مصدراً غنياً في هذا العنصر، فمثلاً عند إعداد العصائر وتعقيمها يحدث فقداً كبيراً في محتواها من فيتامين (ج) لتعويض النقص الذي حدث نتيجة عملية التصنيع[١].

---

(١) ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / د. عصمت الزلاقي، ص (٧٦)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (٩٩) ، تركيب وتحليل الأغذية / للبسطويسي، ص (٢١٧) المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، ص (٣٤)، المواد المضافة للأغذية، د. عفاف الجديلي، د.هناء حميدة، ص (٢٥)، المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص (١٥٣)، المواد الحافظة للأغذية الخواص، الاستخدام، التأثير،/ تأليف: إيرش لوك ، ترجمة: د. أحمد عسكر، د. فتح الله الوكيل، ص (٤٧).

المبحث الثاني
أنواع المركبات الغذائية الإضافية وأحكامها

تقسم المركبات الغذائية الإضافية على أساس الغرض من استخدامها كالآتي:

١ - مضافات لتحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي.

٢- مضافات لأغراض تكنولوجية.

٣- مضافات لتحسين الصفات الحسية الموضوعية للمنتج الغذائي.

وفيما يأتي بيان ما يندرج تحت كل نوع من هذه المضافات:

النوع الأول:مضاف لتحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي:

ويندرج تحته كل من: (الفيتامينات – الأملاح المعدنية – الأحماض الأمينية – المركزات البروتينية- الأحماض الدهنية – الألياف الغذائية).

النوع الثاني: المواد الحافظة لأغراض تكنولوجية:

وتشتمل على: (المواد الحافظة – مضادات الأكسدة – مبيضات الدقيق – مضادات التكتل – مانعات الرغوة – مواد التبطين – مواد لمنع الجفاف – مواد حامضية وقلوية – مواد استحلاب – منظمات الرطوبة – مواد مساعدة للخفق – مواد ترويق العصائر- مواد للإذابة – مواد مغلظة ومكونة للجل... إلخ).

النوع الثالث: المضافات لتحسين الصفات الحسية للمنتج الغذائي:

وتشتمل على: (مكسبات النكهة – محسنات النكهة – المحليات – الملونات – المواد الرافعة – المثبتات – مواد الترطيب – مواد مكسبة للصلابة – الإنزيمات)[1].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات / د. عفاف الجديلي، د. هناء حميدة، ص(٢٠)، المواد المضافة للأغذية، إيجابياتها وسلبياتها واستعمالاتها / د. علي الساعد، ص (٨٥)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٢٣)، المواد المضافة للأغذية، د. غياث مصباح، ص (١٨)، المواد الحفاظة / د. إيرش لوك، ترجمة: أحمد عسكر، ص (١٧)، المواد المضافة للأغذية / محمد المسلط، مجلة المواصفات والمقاييس –العدد العاشر، السنة الرابعة، (١٩٨٣م)، ص (٣٢).

أما المركبات الغذائية المضافة التي سوف نتناولها بالبحث والدراسة، ومن ثم بيان حكمها الشرعي هي كما يأتي:

الملونات - المثبتات - المحليات - المذيبات - المستحلبات - الكحول - المواد الحافظة - الفحوم الهيدروجينة - المركبات النشوية المعالجة.

ولمعرفة الحكم الشرعي في المواد المضافة، نذكر ما قاله المختصون بشأن هذه المواد من ضرورتها وأهميتها في الغذاء من عدمه، وفيما يأتي بيان ذلك:

آراء المختصين في المواد المضافة:

الرأي الأول: أن المواد المضافة منها ما هو ضروري لحفظ جودة الغذاء، وبقاءه صالح للاستخدام بعد النقل والشحن وطول مدة التخزين والعرض، وبعضها يوجد طبيعياً ضمن تركيب الغذاء، فليس كل المضافات الغذائية كيماويات ضارة، كما أنه ليس كل غذاء مضافاً إليه إضافات غذائية يؤدي إلى الموت، فلو لا الإضافات لما أمكن نقل الغذاء من بلد آخر، ولانتشرت المجاعات في أنحاء متفرقة من العالم، وهي مركبات مأمونة صحياً، ومن ثم لا يمكن الاستغناء عن بعض المضافات؛ لما يترتب عليه من مخاطر تلف الغذاء وفساده، وممن ذهب إلى هذا الرأي المركز العربي للتغذية[١]، كما ذهب إليه د. عزالدين الدنشاري[٢]، ود. صادق طه[٣]، ود. عبدالحميد محمد[٤]، وغيرهم.

الرأي الثاني: أن المضافات الغذائية غير مهمة للعديد من الأطعمة، فهي مواد كيميائية واصطناعية تسبب حدوث الاضطرابات الصحية، وليس هناك حاجة إلى استعمالها في

---

(١) ينظر: تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص (١٢٣).

(٢) أستاذ علوم الأدوية والسموم - كلية الصيدلة، جامعة القاهرة.

(٣) أستاذ علوم الأدوية والسموم - كلية الصيدلة،جامعة الملك سعود، ينظر، سموم البيئة، ص (٦٨).

(٤) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (٣٢١).

الأغذية، ومن الأفضل تجنبها، وذلك لضررها على الصحة العامة، وممن ذهب إلى هذا الرأي بعض هيئات الأغذية في بريطانيا ونحوها، وذهب إليه كل من: الدكتور / خالد فاروق، رئيس المركز القومي للبحوث الغذائية في مصر، ود. نادية عبده، أخصائية الطب في القاهرة، و د. ضحى البالي، استشارية طب الأطفال في مصر[(١)].

حجج الفريقين:

واحتج كل فريق فيما ذهب إليه بحجج منها:

حجج الرأي الأول:

احتج أصحاب هذا الرأي القائلون بأن المواد المضافة ضرورية لحفظ جودة الغذاء بما يأتي:

١ - إن الإضافات خطرها أقل من خطر زيادة استهلاك الدهون والسكر والملح وأقل من خطر الفساد الميكروبي المؤدي إلى التسمم الغذائي، بل إن بعض الإضافات كمضادات الأكسدة تضاد السرطان كذلك، كما أن بعض الإضافات الطبيعية كمستخلص البنجر الأحمر ضار بالصحة كالملونات الصناعية[(٢)].

٢ - استخدام التقنية الحديثة المضافات الكيماوية في الصناعات الغذائية لإنتاج العديد من الأصناف الغذائية المصنعة، وذلك لتوفر هذه المضافات، ويمكن ذكر بعض فوائدها فيما يأتي:

* إن المضافات الغذائية تساعد على حفظ الأغذية، وتمنع فساد الغذاء، وتبقيه سليماً، فبدون استخدام مضافات غذائية، فإنه يلزم شراء الطعام يومياً وبكميات قليلة، وستصبح

---

(١) ينظر: مجلة الثقافة، العدد: (٥٩)، جمادي الأولى ١٤٢٣هـ.

(٢) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. غياث مصباح، د.عادل سفر، ص (١٨).

مدة صلاحية الغذاء قصيرة جداً واحتمال تلوثه عالياً، ويعني ذلك فقدان كمية كبيرة من الطعام لفسادها بسرعة، وازدياد حالات التسمم الغذائي.

* المحافظة على جودة الغذاء ومظهره ونكهته، حيث إن عدم استخدام المواد المضافة يؤدي إلى قلة وجودة الغذاء مما يساعد على ارتفاع سعر الغذاء ذي الجودة العالية ؛ لقلة وجوده في الأسواق.

* أهمية بعض المضافات للحصول على الغذاء بالشكل المطلوب، وذلك في المساعدة على تصنيع الغذاء وتحضيره، مثل إضافة بعض المواد الرافعة للكعك لإعطائه الشكل المرغوب.

* إضافة بعض النكهات والألوان الطبيعية لزيادة تقبل المستهلك للطعام، ولإعادة الألوان الطبيعية التي فقدت نتيجة التأثر باللون والحرارة.

* إضافة الفيتامينات لتحسين القيمة الغذائية وللمحافظة عليها، للحصول على المغذيات بكميات مناسبة، وذلك كإضافة الفيتامينات والمعادن وحمض الفوليك ونحوه، للمساعدة على النمو ومقاومة الأمراض ولحل مشاكل سوء التغذية.

* إتاحة الكثير من الأطعمة متوفرة طوال العام، بكميات كبيرة وجودة عالية[1].

---

(١) ينظر: احذر المواد الكيماوية في غذائك، د. محمد الشريف، د. حسن القحطاني، ص (١٢)، موسوعة غذاونا / د. حسن العكيدي، ص (٤٥)، المواد المضافة للأغذية / د. غياث مصباح سمينة، ص(١٣)، المضافات الغذائية " معظم ما يشاع عنها باطل"، المركز العربي للتغذية، مجلة عالم الغذاء، العدد: (٨٤)، ربيع الآخر ١٤١٦هـ، ص (٢٩)، المضافات الغذائية بين الضرورات الغذائية واحتمالات الخطر، د. حمزة أبوطربوش، مجلة عالم الغذاء، العدد ٨٢، ١٤٢٦هـ، ص (١٦).

حجج الرأي الثاني:

احتجوا بالأضرار المترتبة على إضافة مثل هذه الكيماويات في الأطعمة، ويمكن إيجاز أهم أضرار المواد المضافة فيما يأتي:

١ - أثبتت الدراسات أن المواد المضافة ذات علاقة وثيقة بالإصابة ببعض الأمراض وخاصة السرطان، وذلك من خلال التجارب، واختبارات السمية[١].

نوقش من وجوه:

* أن الدراسات التي أجريت عادة ما تستخدم كميات كبيرة جداً من المادة المضافة تفوق النسبة المسموح بها بمعدل (٥٠ مرة)، عما يتناوله الفرد في اليوم وهذه الكمية من المستحيل للشخص تناولها[٢].

* أن التجارب التي تجري على الحيوانات يختلف تمثيل الغذاء في أجسامها عن تمثيل الغذاء في جسم الإنسان.

* أن الزيادة المفرطة في أي مادة تسبب نتائج عكسية، فتناول ١٠٠غرام من الملح دفعة واحدة، يسبب مضاعفات صحية خطيرة، وقد يؤدي تناول ١٥ غرام من الزعفران مرة واحدة إلى الوفاة، ولكن تناول جزء بسيط جداً لا يسبب الإصابة بأذى يذكر، لأن السموم فيها قليلة ويتعامل معها الجسم عن طريق أجهزة الإخراج[٣].

---

(١) أضرار الغذاء التغذية، د. عبدالحميد محمد، ص (١١٢)، مجلة عالم الغذاء، العدد: (٨٤)، ربيع الآخر ١٤٢٦هـ، ص (٣٠).

(٢) ينظر سموم الغذاء، ص (٦٨).

(٣) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د. علي الساعد، ص (٣٠)، المواد المضافة للأغذية، د. الجديلي ود. حميدة، ص (١٦).

٢- أنها تثير الحساسية وذلك عند تناول الأغذية المحتوية على مواد مضافة، وتظهر على شكل صداع أو إسهال أو احمرار في البشرة أو غيرها من أعراض الحساسية[١].

نوقش: أن هذه حالات فردية وليس لها علاقة بسلامة المضافات، فبعض الأشخاص يتحسس من أغذية طبيعية مثل الحساسية من سكر الحليب والحساسية من عصير الفراولة ونحوها[٢].

وبعد بيان حقيقة المركبات الغذائية الإضافية وأهميتها في الغذاء، ننتقل لبيان أنواع تلك المركبات الغذائية الإضافية ؛ حيث إن الحكم الشرعي على مثل تلك المواد المضافة، يتوقف على بيان نوع هذه المادة، ومدى أهميتها بالنسبة للغذاء، والهدف من إضافتها إليه، علماً بأن المواد المضافة التي سوف نتناولها بالبحث هي: الملونات، المثبتات، المحليات، المذيبات، المستحلبات، الكحول، المواد الحافظة والفحوم الهيدروجينية والمركبات النشوية المعالجة.

وفيما يأتي بيان بأنواع تلك المركبات وأحكامها.

المطلب الأول
الأطعمة التي تدخل الملونات في تركيبها

وفيه تمهيد ومسائل:

تمهيد:

يعتبر اللون من أهم عوامل الجودة في الأغذية، فاللون يضفي الجاذبية على الغذاء ويرجع استخدام المواد الملونة منذُ زمن بعيد في المنتجات الغذائية، حيث بدأت إضافة المواد الملونة إلى الغذاء منذُ قرون عدة، وقد كانت الخلاصات الطبيعية لمواد ملونة من أصل حيواني أو نباتي أو معدني تضاف إلى الأغذية، واستمر الوضع على هذه الحال، حتى

---

(١) ينظر: مجلة عالم الغذاء، العدد: (٨٤) ربيع الآخر ١٤٢٦هـ، ص (٢٩).

(٢) ينظر: ثلاثمائة خطأ في طبق طعامك، د. عبدالمنعم عسكر، ص (٩٣).

بدء تصنيع المواد الملونة الاصطناعية قبل حوالي ١٤٠ عام، وتم إضافتها إلى الغذاء لأسباب متعددة منها: إعطاء لون مميز لبعض المنتجات التي قد لا يكون لها لون من الأصل مثل بعض أنواع الحلوى والمثلجات والمشروبات، أو لتحسين اللون الأصلي للمنتج الغذائي الذي قد يتأثر بعمليات الإعداد والتصنيع أو التخزين، أو لإعطاء المنتج لوناً يكون أكثرُ ثباتاً أثناء عمليات التصنيع[1].

وقد يكون تركيز اللون في المنتج قليلاً والمطلوب إظهاره بلون أكثر جذباً للمستهلك، كما قد تضاف بغرض إخفاء العيوب أو التلف الموجود في المنتج لمحاولة إظهاره بصورة أفضل أمام المستهلك.

وفيما يأتي بيان بحقيقة تلك الملونات:

المسألة الأولى: حقيقة الملونات:

أشارت تقارير لجنة الجكفا (JECFA) وهي لجنة خاصة بالمواد المضافة وتتكون من خبراء يتم تعيينهم من قبل منظمتي الصحة والغذاء والزراعة الدوليتين، إلى أن المواد الملونة هي: «مركبات كيماوية يتم الحصول عليها بصورة طبيعية أو صناعية حيث يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية»[2].

كما عرفت وكالة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) المواد الملونة بأنها: «أي صبغة أو خضاب أو مادة أخرى يتم تصنيعها أو استخدامها أو عزلها من النباتات أو الحيوانات أو

---

(١) ينظر: المواد المضافة – الإيجابيات والسلبيات / د. عفاف الجديلي، د. هناء حمدية، ص (١٠٢)، المواد الملونة المضافة لبعض المنتجات الغذائية / د. فوزية محمد المعتاز، ص (١٣).

(٢) المواد المضافة استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها / د. الساعد، ص (٨٦)، حفظ الأغذية / د.الجندي، ص (١٥٧)، احذر المواد الكيماوية في غذائك / د. الشريف ود. القحطاني، ص (٢٣).

المعادن والتي عند إضافتها للغذاء أو الدواء تضفي عليه لوناً خاصاً»[(١)].

ومن خلال التعريفين السابقين، يمكن تقسيم المواد الملونة إلى مجموعتين:

المجموعة الأولى: الألوان الطبيعية:

وهي تلك الألوان التي يتم الحصول عليها بصورة طبيعية، حيث إن معظم الألوان الطبيعية التي تستخدم في تلوين الأغذية من الكاروتينات، ويوجد اللون الأحمر في الأنثوسيانين حيث يتم استخراجه من قشر العنب الأحمر والكركديه والبنجر، أما اللون الأخضر فيوجد في الكلوروفيل الموجود في الكثير من الخضروات الخضراء كالسبانخ وغيرها من النباتات أو الطحالب الخضراء، واللون البني فيتم الحصول عليه من لون الكراميل.

وتستخدم الألوان الطبيعية على عدة صور، إما في صورة سائل أو مسحوق أو معجون أو معلق ولكل صورة من الصور السابقة سلبياتها وإيجابياتها.

وأول استعمال للملونات الطبيعية والتي تم استخلاصها من الجزر والزعفران والطماطم والفلفل الأحمر، كان في صورة مسحوق.

كما يستخدم البيتاكاروتين في المنتجات الغذائية مثل الزبد والمارجرين لإعطائها اللون الأصفر، ويستخدم أيضاً في المخبوزات والعجائن المحتوية على دهون، وهو من أكثر الملونات الطبيعية استعمالاً.

وقد حددت الألوان الطبيعية المستعملة في الأغذية بـ (١٧) لوناً طبيعياً، وفيما يأتي بيان لبعض الأمثلة على الملونات الطبيعية :

---

(١) ينظر: المواد المضافة استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها / د. الساعد، ص (٨٥)، المواد الحافظة – الخصائص – الاستعمالات – التأثير / إيرش لوك، ص (٩٣)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. حافظ حتحوت، ص (١١٦)، علوم وتصنيع الأغذية / د. أبوطور وآخرون، ص (١٨).

[١] الفلافونيدات:

وتوجد في العديد من المركبات المنتشرة في الطبيعة مثل الألوان الموجودة في الأزهار، والفواكه والخضروات وهي ذائبة في الماء وتعطي الألوان الحمراء والزرقاء، وتوجد كذلك في العنب الأسود، وتستعمل في تلوين المشروبات الغازية والحلويات والسكريات والمربيات والمشروبات والمخللات والأغذية المعلبة والمجمدة.

[٢] الكاروتيندات:

وهي من أكثر المواد الملونة انتشاراً في الطبيعة وهي المسؤولة عن الألوان الصفراء والبرتقالية والحمراء للعديد من الفواكه والخضار والأزهار، ومن أكثر الكاريتونات استعمالاً، بعض الأعشاب الخضراء، وهي ذائبة في الماء أو الدهن، ومن أمثلتها:

الأناتو:

وهو خلاصة الغلاف البذري لشجرة الأناتو التي تزرع في الهند وجنوب آمريكا، ويوجد على صورتين، الأولى ذائبة في الدهن، والأخرى ذائبة في الماء، وتعطي الألوان البرتقالي والزهري.

يستعمل لتلوين الجبنة المصنعة والزبدة والمارجرين والقشطة والحلوى والأغذية الخفيفة، والمخبوزات ويخلط مع الكركم لإعطائه لون أكثر اصفراراً، ويستعمل كذلك لتلوين الأسماك المدخنة وحلويات الدقيق وحلويات الحبوب والمثلجات والحلوى.

البيتاكاروتين:

يوجد بصورة طبيعية في الجزر والذرة والبرسيم، ويتم إنتاجه صناعياً منذُ ٥٠ عاماً، ويوجد على صورتين، ذائب في الماء وذائب في الدهن، ويعطي اللون البرتقالي والأصفر، وله استعمالات عديدة يستعمل لتلوين الزبدة والزيوت والأجبان والمشروبات الغازية والحلويات السكرية والحلوى والمربيات والجيلي ومنتجات اللحوم.

الفلفل الأحمر:

وهو غير ذائب في الماء ويذوب في الدهن، يستعمل لتلوين منتجات اللحوم كالنقانق، كما يضاف للشوربات والصلصات.

الزعفران:

ويعطي اللون الأصفر الزاهي، وهو يذوب قليلاً في الماء وغير ذائب في الدهن، ويستعمل لتلوين الأغذية، حيث يضاف إلى بعض منتجات المخابز وأطباق الرز والشوربات وأطباق اللحم والحلويات السكرية.

الكروسين:

وهي صبغة تستخلص على نطاق تجاري من الثمار الجافة لشجرة "الجاردينيا" التي تنتشر في منطقة الشرق الأقصى، وتعطي لوناً أصفراً زاهياً، وتستخدم لتلوين الأسماك ومنتجات الألبان والحلويات والمكرونة.

الليوتين:

وهو من أكثر المواد الملونة الطبيعية استعمالاً، ويوجد في جميع الأوراق الخضراء والخضروات، وبعض الأزهار، يستخلص من أزهار الأقحوان، ويستخدم لتلوين المثلجات والمشروبات.

[٣] صبغة الكينونيد:

وتنتشر هذه الصبغات في الطبيعة وتوجد في الجذور وبعض أنواع الأخشاب وبعض الحشرات. وتعطي ألوان كالأصفر والبني والأحمر، وتستخلص من الكوشنيل وخشب الصندل، ومن أمثلتها:

خلاصة الكوشنيل:

وتعطي لوناً برتقالياً، ويتم الحصول عليه من إناث حشرة القرمز الجافة، وتستعمل صبغة الكوشنيل لتلوين المشروبات الغازية والحلويات والمشروبات والمنتجات المجمدة والمعلبة، ووردت هذه الصبغة في القائمة الدولية للمواد الملونة ورقمها الآوربي (E120).

خشب الصندل:

ويعطي لوناً برتقالياً، ويستخدم لتلوين الأسماك والمشروبات والأغذية الخفيفة والمقبلات ومنتجات اللحوم.

الكركم:

ويعطي لوناً أصفراً زاهياً، وتستخلص الصبغة من السيقان الأرضية لنبات الكركم، ويستخدم لتلوين المثلجات واللبن والمنتجات المجمدة والمخلالات والمقبلات والحلويات والمخاليط الجافة والدهون.

أسود كربون الخضروات:

يتم تحضيره بكربنة بعض مواد الخضروات وطحنها وتحويلها إلى مسحوق، وتحمل الرقم الآوربي (E153)، وتستخدم لتلوين الحلويات السكرية[1].

المجموعة الثانية:

الملونات المستخلصة من أصول معدنية،أو ما يسمى بالمواد الملونة الاصطناعية:

تعرف المواد الملونة الاصطناعية بأنها مركبات كيماوية غير موجودة بالطبيعة يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية، وقد بدأ تصنيعها من القطران وهو المادة التي تنتج عن التقطير الإتلافي للفحم. وهو عبارة عن مزيد من العديد من المركبات العضوية، تخضع لعمليات

---

(١) المواد المضافة للأغذية / د. علي الساعد، ص (١٢٣ – ١٢٧)، المواد المضافة / د. الجديلي ود. حميدة، ص (٩٦ – ٩٩).

فصل وتنقية ويتم مفاعلة بعض مواده على مركبات كيماوية أخرى وينتج في النهاية مواد ملونة اصطناعية تسمى صبغات قطران الفحم، ولقد تم استبدال هذا الاسم حديثاً بأسماء أخرى مثل المواد الملونة الاصطناعية، ويختلف عدد ونوع المواد الملونة الاصطناعية المستخدمة في الغذاء من بلد إلى آخر، والمصرح باستخدامها من قبل منظمتي الغذاء والزراعة والصحة العالميتين (FAO/WHO)، والتي يمكن تسميتها بالقائمة الدولية.

اشتملت المواد الملونة الاصطناعية المتداولة على ٤٠ مادة ملونة صناعية منها ٣٠ مادة موجودة في القائمة الدولية، أما القائمة البريطانية فتضم ٢٠ مادة ملونة صناعية حذف خمس منها بعد ١٩٧٥م.

أما القائمة اليابانية فيلاحظ أنها تحتوي فقط على تسع مواد ملونة صناعية أحدها منعت لضررها، وقد كان الهدف من استخدامها في الأغذية بالإضافة إلى الملونات الطبيعية أنها على درجة عالية من النقاوة ولها قوة تلوين قياسية، كما تتميز بخصائص ثباتها تحت ظروف التصنيع والذائبية في العديد من المذيبات[1].

كما توجد الملونات الاصطناعية على عدة أشكال، ويمكن تقسيمها إلى أشكال قياسية، وتضم كلاً من المساحيق والبودرة، والحبيبات والسوائل، أما التقنية الأخرى فتشمل أصباغ الطلاء والعجينة والمعلق.

أما بالنسبة بخصوص ذوبانها في الماء والمذيبات العضوية، فالأولى تسمى صبغات وهذه ذائبة في الماء أو المذيبات العضوية، والآخر يسمى خضاب وهو غير ذائب في الماء، فالفرق بين الصبغات والخضاب هو في الذائبية وطريقة التلوين.

---

(١) ينظر: المضافات الغذائية / د. علي الساعد، ص (٩٧)، المواد المضافة للأغذية، د. عفاف الجديلي، وحميدة، ص (١١٩).

أما النسبة المستعملة من هذه المواد الملونة الاصطناعية في الأغذية فهي أعلى في الخضاب منها في الصبغات، ويستخدم الخضاب في الحلويات وحشوات البسكويت والمعمول، وأغطية المثلجات، وحلوى (المارشملو) والأغطية السكرية، ومخاليط الكيك والدهون الصلبة وخلطات الأغذية الجافة والمضائع[١].

إن القوانين الخاصة بالمواد الملونة الاصطناعية تختلف من بلد إلى آخر، فبينما نجد أن مادة ملونة اصطناعية مسموحة في بلد ما، قد نجد أنها ممنوعة في بلد آخر، أما بالنسبة لأهم الملونات الاصطناعية الأكثر شيوعاً في بعض دول العالم علماً بأن ذلك لا يعني أن استعمالها مسموح في جميع الدول، فقد حددت بـ (١١) لوناً صناعياً، وفيما يأتي ذكر لبعض أنواع هذه الملونات الأكثر أهمية والأوسع انتشاراً وأكثرها استخداماً:

[١] التارترازين:

يعطي اللون الأصفر، متعدد الاستعمالات، ويستخدم لتلوين مساحيق الحلوى والحلويات والمثلجات، ومنتجات اللبان، والمشروبات الغازية والمخللات والشوربات والأسماك ومنتجات المخابز. وهو قليل الذوبان في الكحول وسهل الذوبان في الماء والدهون ورمزه الآوربي (E102).

أضراره:

يسبب أمراض الحساسية، وله تأثير ضار على وظائف الكبد، ويسبب أيضاً إصابة الأطفال بالهياج والعصبية، أما في الحوامل فهو يسبب حدوث تشوهات الأجنة، وقد منع استخدامه في ١٩٩٠م[٢].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية – الإيجابيات والسلبيات/ د. عفاف الجديلي، د. هناء حميدة، ص(٨٨).

(٢) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. علي الساعد، ص (١٠٠)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة/ د. عبدالمنعم عسكر، ود. حافظ حتحوت، ص (١٢٧)، التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص(٨٢)، احذر المواد الكيماوية في غذائك/ د. محمد الشريف ود. القحطاني، ص(١٤).

[٢] الأمارانث:

يعطي لوناً أحمر مزرقاً ويستعمل لتلوين المعلبات والمشروبات الغازية والمربيات والمثلجات ومساحيق الحلوى، وهو قليل الذوبان في الكحول، ويذوب في الدهون (الجليسرول) ورقمه الآوربي (E123).

أضراره:

بينت الدراسات أنه يؤثر على الجهاز العصبي للطفل فيزيد من عصبيته وحدة مزاجه، وقد منع استخدام الأمارانث (اللون الأحمر)، لأنه قد يسبب السرطان[١]، وأصبح ممنوع استخدامه في مصر والدول العربية والكثير من دول العالم.

- بني الشيكولاتة:

يعطي لوناً بنياً ويستعمل لتلوين منتجات المخابز، الحلويات السكرية، والحلوى، ورقمه الآوربي (E 155)، ويذوب في الماء والدهون (الجليسرول).

ثاني أكسيد التيتانيوم:

ويعطي لوناً أبيضاً، ويسمح بوجوده بنسبة ١٪ ويحمل الرقم الآوربي (E171)، وهو غير ذائب في الماء، ويستعمل لإضفاء اللون الأبيض على الحلويات السكرية، وكذلك على الطحينة.

- صبغة (العللي):

وهو يضر بالنخاع العظمي ونمو العظام؛ ويؤدي إلى الأنيميا، ويضر بالجهاز المناعي، ويؤدي إلى سرطان الدم[٢].

---

(١) ينظر: أضرار الغذاء، د. عبدالحميد محمد، ص (٣٢٨)، الإنسان والتسمم الغذائي/ د. سمير غنيم، ص(٨١)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة/ د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص(١٢٨).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص (٣٢٩).

أصفر غروب الشمس:

ويذوب في الماء والجلسرول ويعطي اللون البرتقالي المصفر، وهو متعدد الاستعمالات، يستعمل لتلوين المشروبات الغازية، والمثلجات والأغذية المعلبة ومنتجات المخابز والحلوى، ورقمه الآوربي (E110).

أزو جرانين:

يؤثر على الغدد الخاصة بالنمو عند الأطفال، ويؤثر على الأنشطة الأنزيمية الخاصة بوظائف الكبد وعلى السلوك العام، وقد تؤدي إلى تغييرات في الأحماض النووية، وبالتالي احتمال تكون أورام سرطانية[(١)].

صباغ الزبدة:

وقد اتضح أنها من أشد المواد المسرطنة فعالية في إثارة الورم الخبيث عند الإنسان، وهي مادة أكثر ما تستعمل في تلوين " المرجرين" لإعطائها شكل الزبدة الطبيعية[(٢)].

مادة قصر اللون:

وهي مادة تستخدم لقصر لون السكر، ليصبح ناصح البياض،وهي مادة مسرطنة[(٣)].

وبعد معرفة حقيقة الملونات وأنواعها، ننتقل لبيان حكمها الشرعي.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل الملونات في تركيبها:

لمعرفة الحكم الشرعي في الملونات لا بد من معرفة ما ذكره المختصون بشأنها، وفيما يأتي بيان بآراء المختصين في المواد الملونة:

---

(١) ينظر: علم السرطان البيئي / د. سعيد الحفار، ص (١٣٠)، التسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٨٥).

(٢) ينظر: المواد المضافة / د. الساعد، ص (١٢٣).

(٣) ينظر: المواد المضافة / د. الجديلي، ود. حميدة، ص (٩٦).

موقف وآراء المختصين بالمواد الملونة في مدى أمان تلك المضافات:

الرأي الأول: اتخذت بعض اللجان والهيئات الغذائية موقفاً متشدداً من المواد الملونة وقد اتخذت هذا الموقف كل من لجنة الغذاء والدواء (FDA) ولجنة الخبراء المشتركة (JECFE)، ولجنة دستور الأغذية (CAC) وغيرها من الجهات المسؤولة، وذلك لأن العديد من الدول لديها المخاوف من المواد المضافة بصفة عامة والمواد الملونة بصفة خاصة لأضراراها، وكذلك المستهلكين، مما أدى إلى حدوث عمليات منع لاستعمال العديد من المواد الملونة وخاصة الاصطناعية والتي كانت مسموح باستعمالها من قبل[1]، نظراً لعدم رغبة المستهلكين وعدم اطمئنانهم للمواد الملونة الصناعية منذُ أكثر من عشرين عاماً، والتي استعملت في تلوين المواد الغذائية في جميع أنحاء العالم.

وقد أكد أغلب علماء التغذية أنه ليس هناك أي ضرورة لإضافة المواد الملونة إلى الغذاء، ولكنها تضاف لضرورات تكنولوجية وتسويقية منها جذب المستهلك ونحو ذلك، بل إن نتائج الأبحاث حذرت من استخدام المضافات وبالأخص الصناعية منها، لكونها ضارة جداً بالصحة.

وممن ذهب إلى هذا الرأي الدكتورة / فايزة حمودة أستاذة كيمياء النباتات الطبية بالمركز القومي للبحوث ورئيسة مشروع (مكسبات اللون والنكهة من المصادر الطبيعية)، كذلك الدكتور / محمد كامل رئيس المركز القومي للبحوث بمصر، حيث ذكر أن

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية واستعمالاتها وإيجابياتها، د. علي الساعد، ص (٨٦)، المواد المضافة للأغذية – الاستعمالات والإيجابيات / د. الجديلي، وحميدة، ص (٣٧)، الغذاء بين المرض وتلوث الأغذية / د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١١٩)، المواد الملونة المضافة / د. المعتاز، ص (١٣).

الأصباغ الصناعية المستخدمة في صباغة النسيج هي نفسها المستخدمة في إنتاج الأغذية وتسبب السرطان.

كما تضيف الدكتورة / فايزة حمودة بأنه على الرغم من أن هذه المضافات الغذائية سواء الصناعية المصرح بها أو الطبيعية يجب أن لا تستخدم إلا بنسب ضئيلة للغاية تقدر بالجرامات ؛ إلا أن هناك بعض دول العالم تمنع تناول الأغذية التي تحتوي على ألوان صناعية سواء بالنسبة للأم الحامل أو الطفل حتى سن ٧ سنوات، كما يذكر الدكتور / حيدر غالب، الأستاذ بكلية الطب بجامعة القاهرة، رأيه فيما يتعلق بالألوان الغذائية، فيقول: «إن هناك خمسة ألوان فقط من بين الأحد عشر لوناً المصرح بها هي التي لا تشكل خطراً حقيقياً على حياتنا، حيث بدأ الاهتمام بدراسة الألوان المستخدمة في الأطعمة منذُ الخمسينات بحملة مكثفة من الجهات المسؤولة ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، حيث استعملت الصبغة الحمراء في تلوين اللحوم، وتم منع هذه المادة عام ١٩٧٤م، إلا أنه لا يزال هناك بعض الأطعمة الشائعة والمتناولة في الأسواق مثل أغذية الأطفال المحلاة، حيث تعتبر في غاية الخطورة، ومنها على سبيل المثال، القطن الملون " غزل البنات " حيث يدخل في صباغته مادة (العللي) وهي تسبب الإصابة بأمراض خطيرة، كذلك الألوان المستعملة في تلوين البيض، فهي تتخلل القشرة وتنفذ إلى زلال البيض وتلوثه، ولعل الخطر الحقيقي يكمن في أن هذه الأصباغ تتحد مع مكونات الخلايا وتحدث بها اضطرابات خطرة خاصة أن خلايا الطفل تتسمم بالنشاط في مرحلة النمو وتكون النتيجة في النهاية هي الإصابة ببعض الأورام السرطانية، حيث لا تظهر أعراضها في الحال ولكن بعد مرور عدة سنوات تتراوح ما بين (٥ – ٢٥) سنة تقريباً».

كما يشير الدكتور / محمد أستاذ ورئيس قسم صحة الغذاء بمعهد التغذية إلى أضرارها فيقول: «أنه من الملاحظ أن قائمة الألوان الصناعية المصرح بها صحياً كانت منذ عدة

سنوات تضم (٣٠ لوناً)، ومع التقييم المستمر لسمية هذه المركبات وأضرارها الصحية بواسطة لجنة الخبراء المشتركة من منظمة الصحة العالمية (WHO) ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO)، ثبت خطورة الألوان الصناعية التي تم حذفها من القائمة وعددها (١٩) لوناً، وما زال التقييم مستمراً لبقية الألوان المصرح بها، ومن المتوقع أن تؤدي نتائج الأبحاث والدراسات إلى أن يحذف من القائمة ما يتبين مدى خطره على الصحة العامة، وبالنسبة لعدد من الألوان الصناعية فإنها تسبب الحساسية وتؤثر على وظائف الكبد والسلوك العام للأطفال وتسبب تشوه للأجنة، وتؤثر على الغدد الخاصة بالنمو عند الأطفال، وتؤدي إلى حدوث الأورام السرطانية»، ويختتم حديثه بقوله: «ليس هناك ما يدعو لاستخدام هذه الألوان في الأغذية»[1].

الرأي الثاني: أن المواد المضافة وخاصة الألوان عصب الصناعة الغذائية، وبدونها لا نستطيع النهوض والاستمرارية، فالصناعة استخدمت تلك المواد قانونياً ولا ضير فيها، حيث وضعت القوانين المنظمة لاستخدام هذه المضافات من حيث النوعية والنسب المستخدمة،وهو رأي لبعض الجهات الغذائية، وذهب إليه بعض الاختصاصيين[2].

حجج الرأيين:

احتج كل فريق من الاختصاصيين بحجج فيما ذهبوا إليه، وفيما يأتي ذكر لبعض تلك الحجج:

حجج الرأي الأول:

احتج هذا الفريق بأضرار الملونات في الأغذية حيث أشارت تقارير لجنة الجكفا (JECFA) وهي لجنة خاصة بالمواد المضافة وتتكون من خبراء يتم تعيينهم من قبل

---

(١) الإنسان والتسمم الغذائي / د. سمير غنيم، ص (٨٥).

(٢) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عسكر، وحتحوت، ص (٦٨).

منظمتي الصحة والغذاء والزراعة الدوليتين إلى ضرورة أن يشتمل تقييم وسلامة المواد الملونة المضافة للأغذية على الدراسات الخاصة بالسمية، باستعمال عدة أنواع من الحيوانات إضافة إلى الدراسات على الإنسان، والتي قد تكون دراسات تغذية قصيرة الأمد أو دراسات تكاثر على عدة أجيال، وأخرى خاصة بالتشوهات الخلقية، بالإضافة إلى دراسة خاصة بالسمية والسرطان طويلة المدى، كما لا بد من توفر مواصفات للتعرف على هوية ونقاوة المواد الملونة التي تضاف إلى الأغذية، حيث يعتبر ذلك أمراً ضرورياً.

وقد أشارت تقارير لجنة الجكفا أيضاً بأن كون المادة الملونة طبيعية فهذا لا يعني أنها غير ضارة، أو أنها سليمة بصورة مؤكدة، وأن المادة الملونة التي يتم فصلها بدون أي تعديل على تركيبها الكيماوي من مادة غذائية معروفة، يمكن إضافاتها إلى تلك المادة الغذائية التي فصلت منها بمستويات تشابه تلك التي في الأغذية ودون الحاجة لإجراء عمليات تقييم لسلامة تلك المواد الملونة.

ويمكن إجمال أضرار المواد الملونة المضافة للأغذية فيما يأتي:

١ - أن للمواد الملونة تأثيراً على الصحة العامة، وخصوصاً على الحواس والأطفال الذين أعمارهم تقل عن (٧ سنوات) وذلك لأن أنزيمات الكبد لدى الطفل لا تعمل بالكفاءة المناسبة، وبالتالي فإن الإنزيمات يمكن أن تتراكم في جسمه مما يسبب له الربو أو الحساسية وبعض الأمراض الجلدية، وقد تؤثر على ذكاء وفهم الطفل، كما أثبتت بعض الأبحاث العلمية أن بعض المضافات يمكنها أن تؤثر على خلايا المخ لدى الطفل[١].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية إيجابياتها وسلبياتها، د. علي الساعد، ص (٨٧)، الإنسان والتسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٨٣)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص (١٢٧).

٢- أثبتت المراجع العلمية المتخصصة، أن البحوث السرطانية قد أكدت مدى الأخطار الناجمة عن استخدام الألوان الغذائية الصناعية لكونها سبباً في العديد من الآفات الجلدية والسرطانية، وتؤكد هذه الأبحاث السرطانية على الفعل السمي والمحرض للمرض الخبيث بالنسبة للأصبغة الغذائية التي تدخل في الكثير من المشتقات الغذائية، والطريق ما زال طويلاً لكشف آلية السمية الناتجة عن تأثير هذه الأصباغ في البدن، وخاصة ما يستخدم في صناعة المرطبات والمشروبات الصناعية عامة[(١)].

٣- أن الكثير من الأطعمة المصنعة لا تحتاج لهذه المواد الملونة، حيث إن بعضها لو سحبت منه هذه المواد الملونة، بقي عبارة عن ماء وسكر، فمثلاً مشروبات الكولا الغازية لا تحتوي على الكولا الطبيعية، بل حل محلها لون الكراميل الصناعي، كذلك عصير البرتقال، إذا نزعت منه المواد الملونة أصبح ماء وسكر، لأن المواد الملونة تعطيه اللون، فهو ليس برتقالاً خالصاً، فهو إذن نوع من الغش والخداع والتضليل للمستهلك[(٢)].

٤- أشارت الإحصائيات إلى أن ما يستهلكه الطفل قبل بلوغه الثانية عشر، يقارب نصف رطل من الألوان معظمها مواد كيماوية مشكوك في سلامتها غذائياً، وفيها نوع من الضرر[(٣)].

٥- تسبب بعض المواد الملونة المستخدمة أمراض الحساسية في الجلد واحتقانات في الأنف، كما تسبب السرطانات وتشويه الأجنة[(٤)].

---

(١) ينظر: الإنسان والتسمم الغذائي الحاد / د. سمير غنيم، ص (٨٥)، علم السرطان البيئي / د. محمد سعيد الحفار، ص (١٣٠)، مخاطر المواد المضافة في المنتجات الغذائية، محمد هاشم، ص (٣٧).

(٢) ينظر: المواد الملونة / د. المعتاز، ص (١٢).

(٣) ينظر: احذر المواد الكيماوية في غذائك / د. الشريف، د. القحطاني، ص (٢٦).

(٤) ينظر: حفظ الأغذية / للجندي، ص (٤٣)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. الشريف ود. القحطاني، ص (١٢٣).

٦- أنه ليس لها قيمة غذائية، كما أن الكثير منها سام وضار بالصحة[١].

حجج الرأي الثاني:

احتج هذا الفريق فيما ذهب إليه من ضرورة المواد الملونة وأهميتها في الأطعمة بفوائد هذه الملونات ومنها:

* إضفاء لوناً محبباً على الطعام مما يجعله يبدو وكأنه طازجاً[٢].

* المحافظة على اللون الأصلي للمنتج الغذائي، والذي تأثر أثناء عمليات الإعداد والتصنيع.

* توحيد الألوان من موسم لآخر أو أثناء الموسم الواحد، فتلون العصائر ومنتجات الحبوب وصلصة الطماطم لإلغاء فوارق اللون والحصول على منتج نهائي متجانس.

* إضافة ألوان خاصة لإنضاج بعض أنواع الفواكه، وتعديل لون الفاكهة، وشحنها لأماكن بعيدة. حيث أنه لو قطعت الفاكهة وهي ناضجة ستصل المستهلك وهي فاسدة، فتقطف قبل موعدها وتعطى لون الفاكهة الناضجة[٣].

* إعطاء الحيوانات مثل الأبقار لوناً أصفراً طبيعياً في الغذاء أو مصنعاً، وبالتالي يظهر هذا اللون الأصفر في الزبد.

* إضافة مصادر طبيعية لصبغة الزانثوفيل لطعام الدجاج ؛ لينتج بيضاً ذا صفار أكثر إصفراراً ويصبح لون القشرة الخارجية بنياً فاتحاً كما هو في بيض الدجاج المنزلي.

* إضافة اللون الأحمر لطعام السالمون المربى في أحواض،لأنه كلما كان لونه أحمر زاد سعره عند البيع.

---

(١) ينظر: المواد الحافظة / إيرش لوك، ص (١٩٩).

(٢) ينظر: أضرار المواد الكيماوية في غذاؤك / للشريف والقحطاني، ص (٢٧).

(٣) ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / للجندي، ص (٤٤).

* إعطاء لوناً مميزاً لبعض المنتجات التي قد لا يكون لها لون من الأصل مثل بعض أنواع الحلوى والمثلجات والمشروبات[١].

* إعطاء المنتج لوناً يكون أكثر ثباتاً أثناء عمليات التصنيع.

* إذا كان تركيز اللون في المنتج قليلاً والمطلوب إظهاره بلون أكثر جذباً للمستهلك، فتستخدم مثل تلك المواد الملونة[٢].

* إخفاء عيوب أو التلف الموجود في المنتج لمحاولة إظهاره بصورة أفضل أمام المستهلك «وهي فائدة لا يقرها الشرع ولا أصحاب الاختصاص لأنها وسيلة للغش».

وبعد بيان رأي المختصين في المواد الملونة في الأغذية، ننتقل لبيان الحكم الشرعي لاستعمالها في الأغذية.

الحكم الشرعي في هذه الملونات:

يتوقف على أمرين:

١- مصدر هذه الملونات.

٢- المادة التي تذوب فيها هذه الملونات.

أولاً: مصدر هذه الملونات:

مما سبق بيانه عن أنواع الملونات، اتضح أن الملونات في الأطعمة إما أن تكون:

* ملونات طبيعية.

* ملونات صناعية.

والطبيعية إما أن تستخلص من: النباتات مثل: الأزهار ونحوها.

أو من الحشرات: مثل خلاصة الكوشنيل تستخلص من إناث حشرة القرمز الجافة أو الحيوانات، مثل الخنزير، فقد اتضح أن الدول الغربية لما رأت الفائض من الخنزير

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر وحتحوت، ص (١٢٣).

(٢) ينظر: علوم وتصنيع الأغذية / د. أبوطور، ص (١٧).

لديها، عمدت إلى أجزائه ففككتها وصنعت منها مواد حافظة وملونة ومكسبة للطعم[1].

والصناعية وتستخلص من أصول معدنية: كصبغات قطران الفحم ونحوها[2].

الحكم الشرعي للمواد الملونة المستخلصة من مواد طبيعية:

فإن كانت المواد الملونة مستخلصة من الأزهار فالحكم فيها أنها مباحة لأنها أخذت من نباتات طيبة طاهرة، فلا حرج في الاستخلاص منها، فالأصل في الأشياء الإباحة بشرط انتفاء الضرر.

وإذا استخلصت هذه الملونات من حشرات، فالحكم فيها راجع إلى حكم الحشرات هل هي طاهرة أم نجسة، وفيها يأتي ذكر أقوال العلماء في ذلك.

اختلف العلماء في حكم أكل الحشرات على قولين:

القول الأول: أن أكل الحشرات حلال، وهو قول الإمام مالك رحمه الله تعالى وغيره[3].

القول الثاني: أن أكل الحشرات حرام، وهو قول جمهور الفقهاء من الحنفية[4] والشافعية[5] والحنابلة[6] والظاهرية[7].

---

(١) ينظر: المواد المضافة / د. الساعد، ص (١٩٣).

(٢) ينظر: أضرار المواد الكيماوية في غذائك / د. الشريف والقحطاني، ص (١٧).

(٣) ينظر: حاشية الدسوقي: (٢/ ١٣٦)، الشرح الكبير للدردير: (٢/ ١١٥)، مواهب الجليل: (٣/ ٢٣٠).

(٤) ينظر: أحكام القرآن / للجصاص (٤/ ١٩٠)، بدائع الصنائع: (٥/ ٣٦)، حاشية بن عابدين: (٦/ ٣٠٤)، الفتاوى الهندية: (٥/ ٢٥٥).

(٥) ينظر: المجموع: (٩/ ١٦)، نهاية المحتاج: (٨/ ١٩)، منهاج الطالبين: (٢/ ١٤٣).

(٦) ينظر: الإقناع: (٤/ ٣٠٩)، المغني: (٤/ ٢١٩)، كشاف القناع: (٦/ ١٩١).

(٧) ينظر: المحلى: (٧/ ٤٠٣).

الأدلة:

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب هذا القول وهم الإمام مالك - رحمه الله - ومن معه على أن أكل الحشرات مباح بما يأتي:

الدليل الأول: قول الله تعالى: ﴿ قُل لَّآ أَجِدُ فِي مَآ أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُۥٓ إِلَّآ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُۥ رِجْسٌ ﴾[1].

وجه الدلالة: أن الله عز وجل حصر المحرمات في الأربع المذكورة، وهذا يفيد أن ما عداها حلال ومنه الحشرات.

نوقش الاستدلال بالآية: أن معنى الآية أن هذه الأشياء المحرمة مما تأكلون وتستطيبون لا أنها المحرمة من كل شيء، لذلك قال الشافعي رحمه الله: «وهذا أولى معاني الآية استدلالاً بالسنة»[2].

الدليل الثاني: ما رواه ملقام بن تلب[3] عن أبيه قال: (صحبت النبي ﷺ فلم أسمع لحشرة الأرض تحريماً)[4].

وجه الاستدلال من الحديث: أن كون هذا الصحابي رضي الله عنه، لم يسمع لحشرة الأرض تحريماً من الرسول ﷺ يدل على أنها حلال؛ لأنها لو كانت حراماً لكان أول من يسمع بالتحريم الصحابة رضي الله عنهم.

---

(١) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٢) ينظر: المجموع: (٩/ ١٧).

(٣) هو ملقام بن تلب بن ثعلبة بن ربيعة التميمي العنبري بصري يروي عن أبيه وله صحبة، ويروى عنه ابن أخيه غالب بن بجرة وابنته أم عبدالله بن بنت ملقام، ينظر: تهذيب التهذيب: (١٠/ ٢٩٥).

(٤) أخرجه أبودود في سننه: (٢/ ٣١٨)، والبيهقي في السنن الكبرى (٩/ ٣٢٦)، قال البيهقي: «إسناده غير قوي»، وقال النسائي: «ينبغي أن يكون ملقام بن تلب ليس بالمشهور».

نوقش الاستدلال من وجهين:

١ - أن الحديث ضعيف قال البيهقي إسناده غير قوي[١].

٢ - أنه إن ثبت أنه صحيح لم يكن فيه دليل على الإباحة، لأن قوله: (لم أسمع) لا يدل على عدم سماع غيره[٢]؛ لأن عدم السماع لا يستلزم عدم ورود الدليل[٣].

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب هذا القول وهم الجمهور على تحريم الحشرات بما يأتي:

الدليل الأول: قوله تعالى: ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ ٱلْخَبَٰٓئِثَ﴾[٤].

وجه الدلالة: أن جميع حشرات الأرض من الخبائث[٥].

الدليل الثاني: عن عائشة رضي الله عنها قالت: قال رسول الله ﷺ: **(خمس من الدواب كلهن فاسق يقتلن في الحرم، الغراب والحدأة، والعقرب، والفأرة، والكلب العقور)**[٦].

وجه الاستدلال من الحديث: أن كون هذه الخمس تقتل في الحرم يدل على تحريم أكلها، لأن المباح لا يقتل بل يصاد، أو يذبح وبعض هذه الخمس من حشرات الأرض.

الدليل الثالث: عن أم شريك أن النبي ﷺ أمر بقتل الأوزاغ، والأمر بقتلها يدل على تحريم أكلها والأوزاغ من جملة الحشرات[٧].

---

(١) السنن الكبرى: (٩/ ٣٢٦).

(٢) المجموع: (٩/ ١٧).

(٣) نيل الأوطار: (٨/ ذ١٢٢).

(٤) سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

(٥) أحكام الأطعمة / د. الطريقي، ص (٢٥٨).

(٦) تقدم تخريجه، ينظر ص (٨٥) من هذا الكتاب.

(٧) أخرجه مسلم، كتاب قتل الحيات، باب استحباب قتل الأوزاغ : (٧/ ٤٢).

الترجيح:

من خلال عرض الأقوال وأدلتها ومناقشتها، يظهر – والله أعلم – أن القول الراجح تحريم جميع حشرات الأرض لأنها من الخبائث، فهي مستخبثة، وبالتالي فإن الألوان الطبيعية المستخلصة من حشرات الأرض نجسة ومستخبثة، وبناءً عليه فإن إضافتها للغذاء تنجيس له؛ لأنها من أصل نجس، إلا إذا كانت النسبة المضافة قليلة تستهلك في المائع الغالب، والاستهلاك من الاستعمالات الفقهية الشائعة، وفيما يأتي بيان بحقيقة الاستهلاك، وحكمه الشرعي.

الاستهلاك في الاستعمال الفقهي يطلق على معنيين:

أحدهما: تصيير الشيء هالكاً،فيقال استهلك فلان ماله، أي أنفقه، وأنفده.

والثاني: اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها والخصائص المقصودة منها، بحيث تصير كالهالكة وإن كانت باقية كامتزاج نقطة خمر أو لبن في ماء أو مائع غالب.

ومفهوم الاستهلاك:

أن العين المحرمة التناول (كالكحول مثلاً) أو النجسة (كالملونات المستخلصة من الخنزير) إذا كانت قليلة، فامتزجت بعين طيبة حلال غالبة، حتى زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والريح، فإن هذا الاستهلاك يذهب في صفة النجاسة والحرمة شرعاً، حيث لم يبق من خصائص وصفات العين المحرمة أو النجسة شيء يمكن أن يوصف بالحرمة أو النجاسة.

قال ابن تيمية: «من تدبر الأصول المنصرمة المجمع عليها والمعاني الشرعية المعتبرة في الأحكام الشرعية تبين له أن هذا أصوب الأقوال، فإن نجاسة الماء والمائعات بدون التغير بعيد عن ظواهر النصوص والأقيسة»[1].

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٠٨)، الفتاوى الكبرى: (١/ ٢٥٦).

وقال رَحِمَهُ اللَّهُ: «إن الله حرم الخبائث التي هي الدم والميتة والخنزير ونحو ذلك، فإذا وقعت هذه في الماء واستهلكت، لم يبق هناك دم ولا ميتة ولا لحم خنزير أصلاً، كما أن الخمر إذا استهلكت في المائع لم يكن الشارب لها شارباً للخمر»[1].

ونظرية الاستهلاك تستند إلى أصول شرعية:

أحدهما: مفهوم قوله ﷺ: **(إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث)**[2].

ومفهومه أن المادة النجسة أو المحرمة إذا اختلطت بماء كثير أو مائع طاهر غالب فاستهلكت فيه، دون أن يحملها، فيظهر أثرها فيه من لون أوطعم أو ريح، فإنه يبقى على طهارته وحله، ولا تؤثر تلك المادة المغلوبة المستهلكة في تنجيسه أو تحريمه، قال ابن تيمية: «فلما كان حال الماء المسؤول عنه أنه كثير قد بلغ قلتين، ومن شأن الكثير أنه لا يحمل الخبث، بل يستحيل فيه، دل ذلك على أن مناط الحكم هو كون الخبث محمولاً - أي ظاهر الأثر - وإذا كان كذلك فهو نجس، وحيث استهلك فهو غير محمول..»[3].

ثم قال: «وهذه الأدهان والألبان والأشربة الحلوة والحامضة وغيرها من الطيبات، الخبيثة قد استهلكت واستحالت فيها، فكيف يحرم الطيب الذي أباحه الله تعالى ؛ ومن الذي قال: «إنه إذا خالطه الخبيث واستهلك فيه واستحال قد حرم، وليس على ذلك دليل لا من كتاب ولا من سنة ولا إجماع ولا قياس»[4].

والثاني: إن الاستهلاك ضرب من الاستحالة، حيث إن المادة المحرمة أو النجسة المغلوبة في مائع طاهر حلال لم يبق لها في العين الغالبة أي أثر من لون أو طعم، أو ريح،

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٠٢) الفتاوى الكبرى: (١/ ٢٥٢).

(٢) سيأتي تخريجه عند بحث نظرية الاستهلاك.

(٣) الفتاوى الكبرى: (١/ ٢١٥).

(٤) الفتاوى الكبرى: (١/ ١٢٥).

فقد زال اسمها لانعدام أوصافها الظاهرة وخواصها، فلزم أن يذهب معه الحكم بالحرمة أو النجاسة، لأن الأحكام الشرعية تدور وجوداً وعدماً مع الأسماء والصفات.

قال ابن حزم: «لأن الحرام إذا بطلت صفاته التي بها سمي بذلك الاسم الذي به نص علة تحريمه، فقد بطل ذلك الاسم عنه، وإذا بطل الاسم سقط التحريم، لأنه إنما حرم ما يسمى بذلك الاسم».

إلى أن قال: «كنقطة خمر تقع في ماء، فلا يظهر لشيء من ذلك أثر، والأحكام تابعة للأسماء، والأسماء تابعة للصفات»[(١)].

وأصل هذه النظرية " وهي الاستهلاك " ثابت مقرر في الفقه الإسلامي، ولا خلاف بين أهل العلم فيه، وإن تباينت ألفاظهم في التعبير عنها، وممن قال بها الإمام مالك في رواية المدنيين عنه[(٢)]، وبعض أصحاب الإمام أحمد رحمه الله وشيخ الإسلام ابن تيمية[(٣)]، وذهب إليها ابن حزم[(٤)(٥)].

وفيما يأتي شواهد لهذه النظرية من النصوص الفقهية: وقال الشنقيطي المالكي في شرح قول الزقاق في (المنهج): «أن المخالط المقلوب، هل تنقل عينه إلى عين الذي خالطه فغلبه، أو لا تنقل، لأنه إنما خفي عن الحس فقط، وعليه الخلاف في مخالطة النجاسة لقليل الماء ولكثير الطعام المائع»[(٦)].

---

(١) المحلى: (١/ ١٣٥).

(٢) ينظر: إعداد المهج للاستفادة من المنهج في قواعد الفقه المالكي / للشنقيطي، ص(٣٥).

(٣) ينظر: الفتاوى الكبرى: (١/ ٤٢٣) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٣٣).

(٤) ينظر: المحلى: (١/ ١٣٥).

(٥) ينظر: وأكثر المذاهب تطبيقاً في الأخذ بها الحنفية والشافعية، ينظر: المبسوط للسرخسي: (٢٣/ ١٤)، مغني المحتاج: (٤/ ١٨٨).

(٦) إعداد المهج للاستفادة من المنهج في قواعد الفقه المالكي، ص (٣٥) شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب للمنجور: (١/ ١٢٦٠ ١٢٨).

وقال الحطاب المالكي في مواهب الجليل: «إن الماء اليسير إذا أصابته نجاسة، ولم يتغير شيئاً من أوصافه، فإنه طهور»[١].

وقال المنجور في شرح المنهج: «قال المقري: " قاعدة " استهلاك العين يسقط اعتبار الأجزاء عند مالك والنعمان»[٢].

وقال أيضاً: «قاعدة: «المخلوط المغلوب»، قال مالك والنعمان: تنقلب عينه إلى عين الذي خالطه، وقال الشافعي، يخفى عن الحس ولا ينقلب»[٣].

وقال السيوطي في الأشباه: «وخرج من قاعدة: «إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام» فروع: (منها) أن يكون الحرام مستهلكاً أو قريباً منه، فلو خالط المائع الماء بحيث استهلك فيه جاز استعماله»[٤].

وقال الزركشي في المنثور في شرح قاعدة إذا اجتمع الحلال والحرام أو المبيح غلبه جانب الحرام: «وتفصيل هذه القاعدة أن الحرام إما أن يستهلك أولاً، فالأول لا أثر له غالباً، فالمائعات يمتنع استعمالها في الطهارة، وإذا خالطت الماء واستهلك فيه يسقط حكمها»[٥].

---

(١) مواهب الجليل: (١/ ٢٤).

(٢) شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب: (١/ ١٢٧).

(٣) شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب: (١/ ١٢٧).

(٤) ينظر: الأشباه والنظائر للسيوطي، ص (١٠٧)، وينظر: المبسوط للسرخسي: (٢٣/ ١٤)، قليوبي وعميرة: (٤/ ٢٠٣)، أسنى المطالب: (٤/ ١٥٩)، مغني المحتاج: (٤/ ١٨٨)، تحفة المحتاج: (٩/ ١٦٩)، المنثور / للزركشي: (١/ ١٢٥)، إغاثة اللهفان: (١/ ١٥٦).

(٥) المنثور في القواعد: (١/ ١٢٥).

وقال شيخ الإسلام ابن تيمية: «المائع إذا وقعت فيه نجاسة ولم تغيره، فإنه إذا لم يكن للنجاسة فيه أثر، بل استهلكت فيه، ولم تغير له لوناً ولا طعماً ولا ريحاً فإنه لا ينجس»[١].

وقال أيضاً: «لو وقع خمر في ماء واستحالت، ثم شربها شارب لم يكن شارباً للخمر، إذ لم يبق شيء من طعمها ولونها وريحها»[٢].

وقال رحمه الله: «والمائعات كلها حكمها حكم الماء قلّت أم كثرت»[٣].

وقال ابن رجب رحمه الله: «القاعدة الثانية والعشرون: العين المنغمرة في غيرها إذ لم يظهر أثرها، فهل هي كالمعدومة حكماً أو لا ؟ فيه خلاف، وينبى عليه مسائل: منها: الماء الذي استهلكت فيه النجاسة، فإن كان كثيراً سقط حكمها بلا خلاف»[٤].

وقال ابن حزم: «مسألة: وكل شيء مائع – من ماء أو زيت أو سمن أو لبن أو ماء ورد أو عسل أو مرق أو طيب، أو غير ذلك، أي شيء كان: إذا وقعت فيه نجاسة أو شيء حرام يجب اجتنابه، فإن غير ذلك لون ما وقع فيه أو طعمه أو ريحه، فقد فسد كله وحرم أكله ولم يجز استعماله..، فإنه لم يغير شيئاً من لون ما وقع فيه ولا من طعمه ولا من ريحه فذلك المائع حلال أكله وشربه واستعماله»[٥].

وبناءً عليه فإن المادة الملونة المضافة إلى الغذاء والتي هي من أصل نجس كالخنزير صارت مستهلكة فيه، والحكم للغالب.

---

(١) مجموع الفتاوى: (٢١/ ٥٢٩).

(٢) الفتاوى الكبرى: (١/ ٤٢٣).

(٣) الاختيارات الفقهية / للبعلي، ص(٥).

(٤) القواعد، ص (٢٩).

(٥) المحلى: (١/ ١٣٥).

أما بالنسبة لذوبان هذه المواد الملونة فإنها تذوب في ثلاثة مذيبات وهي: «الماء – الدهون – الكحول»:

الماء: وهو من أحسن المذيبات وحكم ما أذيب بالماء حلال، ما لم يكن ضاراً.

الدهون: وهو من المذيبات وهي مباحة بشرط أن لا تكون من محرم كشحم الخنزير ونحو ذلك، فإن كانت من النجس أو المحرم حرمت.

الكحول: وتذوب فيه بعض الملونات، ويستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات.. إلخ.

جاء في الندوة الطبية،المنعقدة في الندوة الثامنة في المغرب عام ١٤١٨هـ ما نصه: «إن المواد الإضافية في الغذاء التي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً طاهرة حلال، غالبة حتى يصير المغلوب مستهلك»[١].

ومن أمثلة ذلك: المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء، كالملونات والحافظات والمستحلبات، فإن هذه المواد تعتبر مستهلكة في الغالب.

وجاء في فتاوى المجلس الآوربي للإفتاء والبحوث: «من يكتب ضمن محتويات بعض المأكولات حرف "إي" باللغة الإنجليزية، مضافاً إليها رقم، وقيل: هذا يعني أنها تحتوي على مواد مصنعة من دهن أو عظم الخنزير، فلو ثبت هذا الأمر، فما هو الحكم الشرعي في تلك المأكولات؟

(١) توصيات الندوة الطبية الثامنة المنعقدة في الدار البيضاء بعنوان: " رؤية إسلامية لبعض المشاكل الطبية" بتاريخ ١٤١٨هـ.

الجواب: هذه المواد المشار إليها بحرف (إي) مضافاً إلى رقم هي مركبات إضافية يزيد عددها على ٣٥٠ مركباً، وهي إما أن تكون من الحافظات أو الملونات أو المحسنات أو المحليات أو غير ذلك، وهي تنقسم حسب المنشأ إلى أربع فئات:

الفئة الأولى: مركبات ذات منشأ كيماوياً صنعياً (مصرح بها).

الفئة الثانية: مركبات ذات منشأ نباتياً (مباح).

الفئة الثالثة: مركبات ذات منشأ حيوانياً (محرم كالخنزير).

الفئة الرابعة: مركبات تستعمل منحلة في مادة الكحول.

والحكم فيها أنها لا تؤثر على حل الطعام أو الشراب، وذلك لما يأتي:

أما الفئة الأولى والثانية فلأنها من أصل مباح ولا ضرر يقع باستعمالها.

وأما الفئة الثالثة، فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني، وإنما تطرأ عليها استحالة كيمائية تغير طبيعتها تغيراً تاماً بحيث تتحول إلى مادة جديدة طاهرة، وهذا التغير مؤثر على الحكم الشرعي في تلك المواد، فإنها لو كانت عينها محرمة أو نجسة، فالاستحالة إلى مادة جديدة، يجعل لها حكماً جديداً، كالخمر إذا تحولت خلاً، فإنها تكون طيبة طاهرة، وتخرج بذلك التحول عن حكم الخمر.

وأما الفئة الرابعة فإنها تكون غالباً في المواد الملونة، وعادة يستخدم من محلولها كمية ضئيلة جداً تكون مستهلكة في المادة الناتجة النهائية، وهذا معفو عنه، وما كان من الأطعمة أو الأشربة يتضمن في تركيبه شيئاً من هذه المواد فهو باق على الإباحة الأصلية ولا حرج على المسلم في تناوله»[1].

---

(١) ينظر: فقه النوازل / د. محمد الجيزاني: (٤/ ٢٢٦).

وفيما يأتي نص فتوى المجلس الأوربي في الأطعمة المحتوية على مركبات إضافية: «المواد المشار إليها بحروف (E)، مضافاً إليها رقم هي مركبات إضافية، وهي لا تؤثر على حل الطعام والشراب، وذلك لأنها إمام من أصل مباح ولا ضرر فيها، أو من أصل محرم تناوله، ولكنها استحالت وتغيرت طبيعتها تغيراً تاماً وإما أنها صارت مستهلكة»(١).

حكم المركبات الملونة ذات المنشأ الصناعي (غير المصرح بها):

ليس هناك ضرورة صناعية تدعو لاستخدام هذه الألوان في الأغذية، حيث أن الهدف من استعمال المواد الملونة الصناعية ليس ضرورة غذائية أو تصنيعية وإنما لثبات ألوانها البراقة في الأغذية عند تخزينها، كما يضيفها أصحاب الصناعات الغذائية نظراً لتعدد أنواعها وكثرتها وانخفاض سعرها مقارنة بالألوان الطبيعية(٢).

والذي يترجح لي – والله أعلم – هو القول بمنع استخدام المواد الملونة الصناعية لأضرارها السابق ذكرها، بل أن بعضها قد منع في القائمة الدولية للملونات مما يدل على مدى خطورته وضرره على الصحة، والاقتصار على اللوان الطبيعية، فاللون الأحمر مثلاً يمكن الحصول عليه من البنجر والكركديه، واللون الأصفر من الموالح والبرتقال وزهور النباتات، كما أن اللون الأخضر يمكن استخلاصه من الكلورفيل والسبانخ وبقية النباتات ذات الأوراق الخضراء، فهذه النباتات طيبة وطاهرة ومباحة، والأصل فيها الحل، كما أنه لا ضرر يترتب على إضافتها إلى الغذاء فتباح بناءً على ذلك.

أما الألوان الصناعية فالغالب في استخدامها هو خداع وتضليل المستهلك وإخفاء عيوب الغذاء الفاسد، بإضافة هذه الألوان إليه، فهو وسيلة للحصول على أمر محرم وهو

---

(١) ينظر: فتاوى المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث، / جمادي الآخرة/ ١٤١٩هـ/ فتوى رقم: (٣٤).

(٢) ينظر: احذر الكيماويات في غذائك / د. الشريف والقحطاني، ص (١٨).

غش المستهلك، وهذه الوسيلة تأخذ حكم الغالبية، فلا يجوز استعمالها لغش المسلمين وخداعهم وتضليلهم وإيهامهم بأن ذلك الغذاء طازجاً وهو ليس كذلك ولو لا هذه الألوان البراقة الخادعة التي تضلل المستهلك لما خدع بها، فتغير لون السلعة، قد يكون دليلاً على فسادها، وهذه الملونات ليست ذات قيمة غذائية، كما أن الكثير منها سام ويعرض الصحة للخطر(١)، فتمنع درءاً للمفاسد المترتبة على استخدامها.

المطلب الثاني
الأطعمة التي تدخل المثبتات في تركيبها

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المثبتات:

يمكن تعريف المثبتات بأنها: «مواد تساعد على تثبيت المزيج المتجانس» المستحلب «بعد تكوينه»(٢).

وقيل في تعريفها: «هي مواد تساعد على ثبات انتشار الزيت في الوسط المائي او انتشار الماء في الوسط الزيتي»(٣).

ونظراً للتداخل في عمل المثبتات حيث أن بعض المثبتات يعمل كمادة مستحلبة ومثبتة في نفس الوقت، فإن بعض الباحثين يدرجها ضمن المواد المستحلبة.

وتعتبر الصموغ والتي منها الصمغ العربي وصمغ الكادايا وصمغ الجوار وصمغ الكزانثان والكاراجينان.. إلخ، من أهم المثبتات الطبيعية، وهذه الصموغ مبلمرات كربوهيدراتية، وتساهم اللزوجة والتركيب البوليمري لهذه المواد في تثبيت المزيج المتجانس في المادة الغذائية.

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / لعسكر وحتحوت، ص (١٢٣).

(٢) المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، ص (١٨٠).

(٣) المواد المضافة للأغذية / د. الجديلي، ود. حميدة، ص (٤٦)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د. الهواري، ص (٦).

وبالنظر إلى القائمة الدولية للمواد المثبتة يتبين وجود العديد من المواد التي يمكن استخدامها كمواد مثبتة للأغذية، وقد وصل عددها في القائمة الدولية إلى خمسين مادة، كما أن العديد منها يحمل الرقم الأوربي الأمر الذي يعني احتمال وجود غالبية هذه المواد ضمن قوائم المواد المضافة لدول السوق الأوربية.

كما أن هناك تداخل في عمل المثبتات فمن بين خمسين مادة مثبتة هناك سبع مواد تستعمل كمواد مستحلبة، كما أن هناك ٣٥ مادة مثبتة تستخدم أيضاً كمواد مثخنة للقوام، مما يؤكد تعددية استعمالات هذه المواد.

ولم تشر القوانين الغذائية بما يمنع أو يحدد استعمال هذه المواد المثبتة للمستحلبات التي يكون مصدرها طبيعياً أو مشتقاً من مواد طبيعية، وقد تكون صناعية، فالمثبتات نوعان:

١ - المثبتات ذات المصدر الطبيعي أو المشتقة من مواد طبيعية.

٢ - المثبتات الصناعية، وهي التي يتم تصنيعها.

أولاً: المثبتات الطبيعية:

تعتبر الصموغ والتي منها (الصمغ العربي وصمغ الجوار وصمغ الكزانثان والكارا جينان.. إلخ) والبكتين والجيلاتين من أهم المثبتات الطبيعية، بالإضافة إلى النشا ومشتقات السليلوز، حيث تشكل المواد المثبتة الرئيسية في القائمة الدولية للمثبتات[1].

وفيما يأتي نبذة مختصرة عن أمثلة لبعض المثبتات الطبيعية:

الصموغ:

وهي مركبات معقدة عديدة التسكر، لها القدرة على الانتشار في الماء وجعله غروياً، وتأتي الصموغ من مصادر طبيعية مختلفة مثل: الأشجار، الطحالب البحرية، بعض أنواع الحبوب النباتية، ومن أمثلة تلك الصموغ:

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، ص (١٨١).

(أ) الصمغ العربي:

ويؤخذ الصمغ العربي من شجيرة (سنجال آكاسيا)، وهو ذائب في الماء وغير ذائب في الكحول، ويستخدم الصمغ العربي كمادة مثبتة ولأغراض الاستحلاب وتغليظ القوام وإعطاء النكهة، ويسمح باستخدامه في المرطبات والحلويات والمضائغ والمكسرات والزيوت والأغذية الخفيفة وغيرها، وقد تم تصنيف الصمغ العربي في القوائم الأمريكية للمواد المضافة على أنه ذو استعمال أمين على أن يضاف بنسبة لا تزيد عن ٢٪ للمرطبات، و٥.٦٪ في المضائع، و١.٥٪ في الدهون والزيوت، و ٤٪ في الأغذية الخفيفة و٨٥٪ في الحلويات، و ١٪ في بقية الأغذية بناءً على طرق التصنيع الجيدة.

وقد أثبتت دراسات تقييم السمية عدم حدوث سرطانات نتيجة تناول الصمغ العربي، ولم يتم تحديد الجرعة اليومية المقبولة منه[١].

(ب) صمغ الجوار:

وهو عبارة عن مسحوق أبيض عديم الرائحة ذائب في الماء البارد وغير ذائب في الزيوت، يتم الحصول عليه من إندوسبيرم بذرو شجرة الجوار، ويعتبر صمغ الجوار من أكثر المثبتات استعمالاً، كما أنه من أرخصها ثمناً، حيث يضاف صمغ الجوار إلى الخضار المصنعة وعصائر الخضار ومنتجات الألبان، والمربيات والجيلي، ومنتجات المخابز والمرطبات والشوربات وغيرها، ويعتبر صمغ الجوار من المضافات الآمنة (GRAS)، بناء على القوانين الأمريكية على أن يضاف بنسبة لا تزيد عن ٠.٣٥٪ لمنتجات المخابز، و ١٪ لمنتجات الألبان وللمربيات والجيلي، و٢٪ للخضار المصنعة وعصائرها و ٠.٥٪ لبقية الأغذية وحسب طرق التصنيع الجيد (GMB) وقد أشارت نتائج تقييم سلامة صمغ

---

(١) ينظر: احذر المواد الكيماوية في غذائك، ص (٤٧)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، ص(٦٣).

الجوار على أنه ذو سمية متوسطة، ولم يؤد إعطاؤه لحيوانات التجارب لظهور أي أورام سرطانية[١].

صمغ الكراجتين:

وهو عبارة عن سكر يحتوي على الكبريتات، ويتم الحصول عليه من بعض الأعشاب البحرية عن طريق الاستخلاص بالماء الساخن، وصمغ الكاراجينات ذائب في الماء وغير ذائب في المذيبات العضوية.

ويستخدم صمغ الكاراجينات أيضاً كمادة مثبتة ومستحلبة، إضافة إلى كونه مادة مثخنة للقوام، ويضاف إلى منتجات الألبان والجيلي وحلوى الجيلي واللحوم والدواجن، تم تصنيفه على أنه مادة آمنة (GRAS)، عند استخدامه كمادة مثبتة وبناء على طرق التصنيع الجيدة، على أن لا يزيد تركيزه عن ٥٠٠ جزء بالمليون من المنتج النهائي، وأشارت دراسات تقييم السلامة إلى احتمالية أن يكون صمغ الكاراجينان مسبباً للأورام السرطانية في حيوانات التجارب ويسبب سرطان الكبد والمثانة، لذا ينصح بعدم إضافته للأغذية[٢].

[٢] البكتين:

ويستخدم كمادة مثبتة في الصلصات ومنتجات الألبان.

[٣] الجيلاتين:

ويستخدم كمادة مثبتة في الكريمات ومنتجات اللحوم[٣].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. المساعد، ص (١٨٠ – ١٨١)، المواد المضافة / د. هناء حميدة، ود. عفاف الجديلي، ص (٥٠ – ٥١).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص(٣٢٧).

(٣) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. غياث مصباح، ص(١٢٣).

ثانياً: المثبتات الصناعية:

وهي المثبتات التي يتم صناعتها، مثل: الإسترات، واللاكتالات والترترات.

وأهم المواد المثبتة الأكثر استعمالاً:

الجليسريدات الأحادية والثنائية:

وتعتبر من أكثر المواد المستحلبة استعمالاً في مجال الغذاء، وتوجد إما على صورة سوائل صفراء اللون أو مواد صلبة عاجية اللون ذات رائحة وطعم خفيفين،غير ذائبة في الماء ولكنها ذائبة في الكحول، وخلات الإيثر والكلورفورم.

وتستخدم الجلسريدات الأحادية والثنائية كمثبتات لمنع فصل الزيت، حيث تضاف إلى: منتجات المخابز والتوفي و"العلك" والدهون والمثلجات.. إلخ وتعتبر الجلسريدات الأحادية والثنائية ذات استخدام أمين حسب القوانين الآمريكية، وهي موجودة ضمن القائمة الدولية(١).

لاكتالات ستيارول الصوديوم:

وتستخدم هذه المواد المثبتة في العديد من الأغذية كالخبز والبسكويت ومخاليط الكيك ومبيضات القهوة والشعيرية والدونات(٢).

وبعد بيان حقيقة المثبتات وأنواعها، نبين الهدف من استعمالها في الغذاء: فهذه المثبتات الهدف من إضافتها للغذاء أنها تساعد في تحسين منتجات الخبيز، وتساعد في تحسين حجم المنتج، وتمنع تكون لبابة ضعيفة في منتجات الخبز، كما تضاف إلى مخاليط الكعك والمثلجات، لتحسن من صفات الخفق (الرغوة) (٣).

---

(١) ينظر: المضافات في الأغذية / د. غياث مصباح، ص (٦٨).

(٢) ينظر: المواد الحافظة / د. إيرش لوك / ص (٧٩).

(٣) ينظر: المواد المضافة / د. الساعد، ص (١٨٨).

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المثبتات في تركيبها:

حكم الأطعمة التي تدخل المثبتات في تركيبها:

لمعرفة الحكم الشرعي في المثبتات لا بد من معرفة ما ذكره المختصون بشأنها ومعرفة فوائدها وأضرارها.

وبالنظر إلى كتب التغذية المختصة والتي تحدثت عن المواد المضافة ومنها المثبتات، نجد أنه لم تشر القوانين الغذائية بما يمنع أن يحدد استعمال هذه المواد المثبتة.

وإذا كان الهدف من إضافة هذه المواد المثبتة للغذاء، هو المحافظة على المزيج المتجانس بعد إضافة المستحلب، فإن هذه الفائدة أو المصلحة معتبرة في الغذاء، والدين مبني على تحقيق المصالح وتحصيلها[1]، فلا بأس في إضافتها للأغذية، بعد التأكد من مصدر هذه المثبتات.

فالمثبتات إما أن يكون مصدرها طبيعياً ومشتقاً من مواد طبيعية وإما أن تكون مثبتات صناعية ذات منشأ صنعي.

[١] حكم المثبات الطبيعية:

فالمثبتات الطبيعية كالصموغ (الصمغ العربي، الآجار، الكراجتين) مصدرها طبيعي حيث تؤخذ من الأشجار أو الطحالب البحرية أو بعض أنواع الحبوب النباتية، وهي نباتات الأصل فيها الإباحة والطهارة، ولا بأس باستخدام مثل هذه المواد كمثبتات تضاف إلى الأغذية لتحقيق مصلحة معتبرة، بشرط عدم حدوث الضرر، فإذا تبين حدوث ضرر من إضافة هذه المواد فتمنع، لا لكونها محرمة أو نجسة وإنما لإحداثها لضرر، مثل صمغ " الكراجتين " فقد اتضح أنه يسبب سرطان الكبد والمثانة، فلا ينبغي

---

(١) ينظر: قواعد الإحكام في مصالح الأنام / للعز بن عبدالسلام (٨٨)، إعلام الموقعين: (٤/١٦٢).

استخدامه في التغذية والاستغناء بمثبتات أكثر أماناً، لقوله عليه الصلاة والسلام: (**لا ضرر ولا ضرار**)(١).

وأما استخدام الجيلاتين كمثبت، فإنه ينظر إلى مصدر هذا الجيلاتين، فإن كان مصدره من الحيوانات المباحة المأكولة اللحم والمذكاة ذكاة شرعية أو كان مأخوذ عن النباتات فيجوز إضافته للغذاء ويجوز تناول الأطعمة المحتوية عليه.

وإما إن كان مصدر الجيلاتين هو الخنزير أوالميتة، فإنه نجس، ولكن بالنظر إلى الصنف من المواد الغذائية والتي أضيف إليها جيلاتين الخنزير كمثبت، نجد أن هذا الجيلاتين المشتق من أصل خنزيري قد جرت عليه عملية استحالة بالمعنى الشرعي، حيث تغيرت حقيقة جلد الخنزير وعظمه المحرم والنجس، وانقلبت عينه إلى مادة أخرى جديدة، مباينة للأولى في الاسم والخصائص والصفات.

يقول البروفيسور عبدالسلام عن الجيلاتين المستخلص من الحيوانات: «لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع مختلفة من الحيوانات ؛ نظراً لفقدانها لأي علامة من علامات الانتماء للأصل الحيواني»(٢).

ويقول د. محمد الهواري في التفاعلات الكيمائية لاستخراج الجيلاتين: « يمكن من الناحية الكيمائية النظر إلى التفاعلات الجارية على أنها تفاعلات استحالة كيمائية، مماثلة لتفاعل استحالة الكحول إلى خل. فتكوين المركبات الناتجة مختلف عن المركب الأصلي»(٣).

وإذا تقرر ذلك – وبناءً على مبدأ الاستحالة عند القائلين بها – تكون مادة الجيلاتين المشتقة من جلود وعظام الخنازير أو الأبقار غير المذكاة، طاهرة مأكولة شرعاً، لانتفاء

---

(١) ينظر: ص (٧٠-٧١) من هذا الكتاب.

(٢) مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، ص(٢).

(٣) الطعام والشراب بين الحلال والحرام، ص(٨-٩).

حقيقة وصفات جلد وعظام الخنزير والميتة، فلم يبق الاسم الذي كان محكوماً عليه بالنجاسة والحرمة.

يقول الدكتور/ نزيه حماد: «لقد أصبح المستحيل عن عظام وجلود الخنازير مخالفاً له في اللون والطعم والريح، ومن حيث التركيب الكيميائي والخواص الفيزيائية، فيتغير حكمه من الحرمة إلى الحل الذي هو الأصل في الأشياء، ومن النجاسة إلى الطاهرة التي هي الأصل في الأعيان تبعاً لذلك»[1].

ولقد سبق بحث مسألة الجيلاتين وذكر أقوال العلماء فيها[2] وإن كنت قد رجحت القول بعدم طهارة جلود وعظام الخنزير المستحيلة، فإنه وإن كان نجساً، فلا بأس بإضافة القليل منه في الأطعمة لتحقيق مصلحة فيكون مستهلكاً في الطاهر الغالب بناءً على نظرية الاستهلاك[3].

ويؤكد ذلك ما جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناءً على ذلك، فالجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهرة، وأكله حلال»[4].

وبتطبيق هذا الرأي على الجيلاتين المستخدم كمثبت في الأطعمة، نجد أن النسبة المستخدمة للتثبيت قليلة لا تتجاوز (١.٥٪)، فتصبح مستهلكة لا حكم لها.

---

(١) مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء، ص(٦٧).

(٢) سبق بحث المسألة، ينظر ص (٥٠٣) من هذا الكتاب.

(٣) سبق بحث المسألة، ينظر ص (٥٠٨) من هذا الكتاب.

(٤) توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة / للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، بالدار البيضاء (١٩٩٧م).

[٢] حكم المثبتات الصناعية:

تقدم بيان أنواع هذه المثبتات الصناعية، وبالنظر إلى استخدامها في الغذاء، نجد أنه لا ضرورة لاستعمالها في الغذاء والاكتفاء بالمثبتات الطبيعية، نظراً لذوبانها في الماء، بخلاف المصنعة فيوجد شبهة في طريقة ذوبانها، حيث تذاب في الكحول.

ولكن إذا احتيج إلى إضافتها إلى الأطعمة، لعدم توفر المثبتات الطبيعية أو كانت بكميات قليلة لا تكفي للتغطية على الإنتاج، فيجوز – والحالة هذه – استخدام المثبتات الصناعية بشرط انتفاء الضرر، أما بالنسبة لذوبانها في الكحول، فيعتبر في حكم المستهلك.

ويقول الدكتور نزيه حماد: «إن المواد الغذائية التي يدخل في مكوناتها نسبة ضئيلة من الكحول، استعملت لإذابة بعض المواد التي لا تذوب في الماء من مثبتات ونحوها..، يعد في النظر الشرعي من الحلال الطيب ؛ نظراً لاستهلاك الكحول في المائع المخالط الطاهر الغالب، بحيث لم يبق فيه طعم ولا لون ولا رائحة»[١].

وجاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء: «إن المواد الإضافية في الغذاء والدواء والتي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين:

(أ) الاستحالة.

(ب) الاستهلاك، ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة حلال غالبة، مما يذهب عنها صفة النجاسة والمحرمة شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب، فيكون الحكم للغالب، ومثال ذلك:المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات والمثبتات ومضاداتها الزنخ.. إلخ»[٢].

---

(١) المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء / ص(٥٥).

(٢) توصيات الندوة الطبية الفقهية التاسعة/ للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، بالدار البيضاء (١٩٩٧م).

المطلب الثالث
الأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها

وفيه مسائل:

المسألة الأولى: حقيقة المحليات:

«هي مواد مضافة تضاف إلى الأغذية لإعطائها مذاقاً حلواً، يختلف تبعاً لدرجة الحلاوة ونسبة إضافتها إلى الغذاء»[١].

ويعتبر مصطلح المحليات مصطلحاً عاماً، يستعمل لوصف العديد من المواد التي قد تختلف في تركيبها الكيماوي، وفي درجة حلاوتها وفي مصدرها وكذلك استعمالاتها.

وتصنف المحليات إلى ثلاث مجموعات:

الأولى: وتضم السكريات: كالسكروز والفركتوز والجلوكوز، ومصدرها نباتي.

الثانية: المحليات المركزة الشديدة، وتسمى " بالمحليات الاصطناعية " وتبلغ درجة حلاوة هذه المحليات ما بين ٤٠ إلى عدة آلاف مرة أكثر من حلاوة السكروز، وهي ليست ذات صفات وظيفية أخرى ولا تسهم بأي سعرات حرارية وهي مقبولة لمرضى السكري، وتسمى أيضاً بالمحلّيات الخالية من المغذيات، ومن أمثلتها: السكارين – السيكلاميت – الاسبارتام... إلخ، وفيما يأتي دارسة لكل نوع من هذه المحليات[٢].

[١] السكريات:

ولها فوائد في جسم الإنسان حيث تمده بالطاقة، وتزود المنتج بالحجم أو الوزن، وتضاف إلى منتجات المخابز والحلويات والمربيات والمضائغ " العلك" ونحوها.

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية – استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها، ص(٢٣٢).

(٢) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(٣٢٦).

ومن أهم مزاياها:

الإنتاج الكبير منها وأسعارها المنخفضة، وعدم وجود مشاكل تتعلق بإضافتها، ولها صفات نكهة محببة.

ومن مساوئ هذه السكريات:

المشاكل الصحية التي تسببها مثل: السمنة وتسوس الأسنان وعلاقتها بأمراض القلب، وبالرغم من البحوث العديدة التي نشرت والمقالات العلمية الكثيرة التي كتبت عن مضار السكروز، ومنها مؤتمر هلنسكي عام (١٩٧٨م)، يعتبر السكروز من أهم المحليات التي تستعمل في التصنيع الغذائي فيما يتعلق بالكميات المستعملة منه إذ تقدر بعض المراجع أنه يشكل ما يعادل ٩٠٪ من مجموع المحليات المستعملة في التصنيع الغذائي[١].

[٢] الكحولات السكرية:

وتضاف إلى الحلويات والشوكولاتة ومنتجات المخابز والمضائغ ونحوها، ومن مزاياها: ملائمتها لمرضى السكري، وتعطي الحلاوة وتحقق وظائف أخرى، كما أنها لا تسبب تسوس الأسنان، وهي أيضاً مصدر للطاقة داخل الجسم، نظراً لامتصاصها البطيء داخل الأمعاء ويتخلص الجسم من جزء منها بدون تمثيل.

ومن مساوئ هذه الكحولات السكرية:

فعلها المسهل عند استهلاكها بكميات كبيرة، وسعرها المرتفع مقارنة بالسكروز.

ومن أمثلتها: " السوربيتول – المانيتول ".

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / الإيجابيات والسلبيات / للساعد، ص(١٠٨)، المواد المضافة للأغذية، د. الجديلي، ود. حميدة، ص(١١٢)، المواد المضافة، د. غياث سمينة، ص(٢٣).

السوربيتول:

وهو من السكريات الكحولية التي يتم استخلاصها بطريقة الهدرجة للسكريات الطبيعية، وهو أول السكريات المهدرجة استخداماً وذلك في عام ١٩٣٠م، ثم تلاه المانيتول، ومن خواصه أنه سهل الذوبان وكثير الثبات ولا يحدث ظاهرة التسكر، وهو صالح لتغذية مرضى السكر، ومنخفض في قيمته السعرية بسبب قلة امتصاص الأمعاء له[١].

ويتميز هذا النوع من السكريات بأن درجة لزوجته عالية، سهل الذوبان في الماء، وغير قابل للذوبان في جميع المذيبات العضوية، ما عدا الكحول، ويوجد في الكثير من الأعشاب البحرية وبعض الفواكه كالكريز والقارصيا والكمثرى والتفاح.

ويناسب استخدام السوربيتول في الأغذية الخاصة بمرضى السكر، نظراً لإمكانية تحوله داخل الجسم في الكبد إلى فركتوز.

وقد ينتج صناعياً بواسطة الاختزال الكهروكيمائي أو الهدرجة الكهربائية للجلوكوز[٢].

المانيتول:

ويتميز بأن درجة ذوبانه منخفضة، وإذا أضيف مع غيره من السكريات، فإنه يساعد على منع حدوث التسكر لغيره من السكريات، ويوجد طبيعياً في الطحالب والفطريات، ويستخدم في صناعة اللبان[٣].

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / لعبدالمنعم وحتحوت، ص(٦٣).

(٢) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. الجديلي، وحميدة، ص(٨٠).

(٣) ينظر: المواد المضافة / د. غياث سمينة، ص(١٤٣).

[٣] المحليات المركزة:

وهذه المحليات لا يتم تمثيلها في الجسم بواسطة البكتريا، ولذا فهي لا تساعد على تسوس الأسنان بل على العكس، فإن بعضها له دور في منع تسوس الأسنان، كما هو الحال في السكارين والاسبارتام، وهذه المحليات تعتبر مناسبة لمرضى السكر، إذ أنها لا تسبب ارتفاعاً في معدل السكر في الدم.

وغالبية المحليات المركزة اصطناعية، وبعضها تم اكتشافه منذُ ما يزيد عن ١١٥ عام كالسكارين، وبعضها تم اكتشافه حديثاً من قبل المعهد الأمريكي لأبحاث اختبارات السمية، وتتوفر المحليات المركزة في صورة مساحيق، ولذلك تعتبر ذات ذائبية جيدة بصفة عامة.

وعلى الرغم من أنه قد تم تقييم بعض هذه المحليات من قبل الجهات التنظيمية في بعض الدول إلا أنه ما زالت هناك بعض المخاوف لدى المستهلك من هذه المحليات، خصوصاً بعد اكتشاف أن كلاً من السكارين والسكيلاميت تسبب الأورام السرطانية.

وفي هذا المبحث سأذكر المحليات المركزة الأكثر انتشاراً، والتي يبلغ عددها تسع محليات، بعد منع استعمال المحليات الثلاث[١]. في العديد من الدول، إلا أن بعضها ما زال موجوداً في قوائم العديد من الدول ومنها القائمة الدولية، وسنركز على مصدر تلك المحليات وذائبيتها في المواد المذيبة كالماء أو الزيت أو الكحول.

وتشتمل القائمة الدولية على ١٨ مادة محلية فقط، منها ١١ مادة عبارة عن محليات مركزة، والسبعة الباقية هي كحولات سكرية، وسيكون الحكم الشرعي لهذين النوعين،

---

(١) وهي:السكرين والسيكلامين، والإسبارتام، ينظر المواد المضافة / د. غياث سمينة، ص(٣٩).

وذلك لأن القوانين الدولية لا تعتبر السكريات العادية مواد مضافة لذلك لم تشملها في قوائمها[١].

وفيما يأتي دراسة لبعض أنواع هذه المحليات المركزة (الاصطناعية):

السكرين:

اكتشفت مادة السكرين عام ١٨٧٩م، والسكرين عبارة عن مركب أبيض بلوري مشتق من مادة أخرى تسمى "تولين السكرين " لها حلاوة تعادل حلاوة السكر العادي بـ ٣٠٠ مرة، وأصبحت هذه المادة خلال تاريخها الطويل معروفة باستخداماتها كبديل للسكر سواء لمرضى السكري أو لتخفيف الوزن، بل أصبحت تضاف إلى بعض الأغذية كمادة منكهة، وفي بعض المشروبات، ويعتبر السكرين أقدم وأرخص المحليات الصناعية.

وقد سجل السكرين كاختراع عام ١٨٨٥م، (أي بعد اكتشافه بست سنوات)، وبقي في حالة انتشار بطيء في تعرف الناس عليه، حتى حلت الحرب العالمية الثانية ما بين (١٩٣٩ - ١٩٤٥م) ، حيث انخفض إنتاج السكر العادي في أمريكا ودول أوربا، مما قفز باستخدام السكرين بصورة هائلة كبديل للسكر آنذاك[٢].

وقد أصدرت أكاديمية العلوم (NSA) عام ١٩٥٥م تقريراً علمياً بأن السكرين آمن للاستخدام الآدمي، ولم يدخل استخدام السكرين كبديل في المواد الغذائية إلى عام ١٩٦٠م، وفي عام ١٩٦٨م أصدرت منظمة الصحة العالمية قراراً بأن السكرين مادة آمنة

---

(١) ينظر: المواد المضافة الإيجابيات والسلبيات / د. علي الساعد، ص(٢٣٨)، المواد المضافة للأغذية / إيجابيات وسلبيات، د. الجديلي، ود. حميدة، ص(٨٦)، المواد المضافة للأغذية، د. غياث مصباح، ص(٦٧)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. عبدالمنعم عسكر، ود. حافظ حتحوت، ص(١٢٩).

(٢) ينظر: مجلة عالم الغذاء، المضافات الغذائية، العدد: (٣٠)، السنة ٣، عام ١٤٢١هـ، : (٥٨).

على صحة الإنسان، ولكن مع نهاية الستينات وبداية السبعينات ظهرت التجارب التي جعلت من السكرين مادة مثيرة للجدل، وكانت أولى الدراسات التي نشرت تشير إلى أن إعطاء حيوانات التجارب السكرين بكميات كبيرة ولفترة طويلة يقود إلى ظهور سرطان المثانة في الجيل الثاني، ورغم المحاولات الكثيرة التي بذلك في دراسات متتالية لإيجاد علاقة بين تناول السكرين بكميات كبيرة والإصابة بسرطان المثانة في الجيل، فإن النتائج لم تظهر هذه العلاقة، وعلى أثر تلك الدراسات وغيرها وتحديداً في عام ١٩٧٢م، سحب السكرين لأول مرة من قائمة المضافات الآمنة بناء على قرار من إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية، ولكن بالرغم من ذلك فإن منظمة الصحة العالمية وأكاديمية العلوم (NAS) أكدت عام ١٩٧٤م بأن السكرين آمن على الإنسان[1].

وفي خطوة لاحقة في عام ١٩٧٧م أكدت إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية FDA تحريم السكرين لثبوت أن له علاقة بسرطان المثانة عند الحيوانات، ودعمت هذا التحريم بعض المنظمات الكندية، وفي عام ١٩٧٧م، نقل موضوع السكرين إلى الكونجرس الأمريكي للتصويت عليه إن كان سيحرم أم لا (وحقيقة فإن توصية الكونجرس لم تحرمه بالمفهوم الكامل)، وكان سبب تحذير FDA من السكرين عام ١٩٧٧م مبنياً على دراسة كندية تشير إلى أن من أصيبوا بسرطان المثانة يستخدمون المحليات الصناعية أكثر من أولئك غير المصابين، مما يشير إلى أن للسكرين علاقة احتمالية بسرطان المثانة عن الإنسان[2].

---

(١) ينظر: الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د. ، عبدالمنعم عسكر، د. حافظ حتحوت، ص(٤٣)، الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء / دين أو. كلايفر / ترجمة:مسفر الدقل، إسماعيل الشايب، ص(٢٨٣)، تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص(١٨١)، احذر المواد الكيماوية في غذائك، ص(١٥).

(٢) ينظر:الأطعمة غذاء ودواء / د. كمال عبدالعزيز، ص(٤١).

وفي نهاية السبعينات كانت الأبحاث تشير إلى أن السكرين له علاقة بسرطان المثانة عند الحيوانات، وفي عام ١٩٧٨م، بدأت أكاديمية (NAS) بتوضيح أن السكرين يمثل خطر على صحة الإنسان، لأن له تأثيراً ضعيفاً على الحيوانات (الفئران) وفي عام ١٩٧٩م، كان قد مضى على اكتشاف السكرين مئة عام، وما زال الجدل قائماً حوله.

وفي نفس العام ذكرت وكالة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) إن هناك خطورة من استخدام السكرين، ولكن خطورته أقل من إحداث السرطان.

وفي عام ١٩٨٠م سجلت جامعة " هارفادر " دراسة تقرر بأنه لا يوجد دليل يربط بين المحليات وسرطان المثانة، وأكدت مثل هذا القول المؤسسة الصحية الأمريكية ، وما زال الجدل قائماً حول السكرين وأضراره إلى الآن، ولا زال السكرين مثار جدل ويحذر منه في الدول الصناعية، ومسموح به في دول أخرى[١]، مع التحذير بعدم استعماله للأطفال وفي حالات الحمل حيث يحتمل أن يسبب حدوث تشوهات في الأجنة وإصابات مرضية في الأطفال[٢].

وقد بدأ السكارين بعد اكتشافه بخمس سنوات، ويصنع في صورة أملاح صوديوم أو كالسيوم، ومن أهم عيوب استخدام السكارين هو الشعور بالمذاق المر بعد تناول المنتج المحلي بالسكارين، ويوجد في صورة أقراص أو في صورة سائلة.

وقد أوقفت منظمة الغذاء والدواء استخدام السكارين في الأطعمة استناداً إلى النتائج التي أوضحت أنه يسبب سرطان المثانة عام ١٩٧٧م.

---

(١) ينظر: تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص(١٨١).

(٢) ينظر: سموم البيئة، د. عزالدين الدنشاري، د. صادق طه، ص(٧٠)، المرشد في الغذاء، د.نزار دندش، ص(١٤٥)، احذر المواد الكيماوية في غذائك، ص(١٤).

الأسبارتام:

تم اكتشاف المحلي الاصطناعي الأسبارتام عام ١٩٦٥م، واسمه العلمي إستر ثنائي الميثيل، وهو محلٍ اصطناعي عديم القيمة الغذائية، ودرجة حلاوته تعادل ١٨٠ مرة حلاوة السكر الطبيعي(١)، وأوضحت الدراسات أن استعمال هذه المادة تصيب المخ بالخلل، كما تصيب بعض وظائف الغدد بالخلل أيضاً، ويعتبر الأطفال هم الأكثر تعرضاً للأمراض الناتجة من هذا المركب، وقد يؤدي زيادة استخدام هذه المحلي إلى إصابة الإنسان بفقد البصر، نتيجة لارتفاع نسبة الميثانول في الجسم، وقد يتحول الميثانول إلى فورماألدهيد ويسبب سرطاناً، ويستخدم في تحلية المشروبات الغازية، وهو من أكثر المواد المضافة إلى الغذاء مباشرة، وهو مادة مستخدمة في الولايات المتحدة وقد سمح باستخدامه خلال السنوات القليلة الماضية، وزاد استهلاك هذه المادة المضافة بصورة ملحوظة، على الرغم من أنه باهظ الثمن، وبالإضافة إلى أضراره السابقة الذكر فقد ظهرت أضراراً أخرى له حديثاً مثل الصداع والتفاعلات العصبية السلوكية(٢)، بالإضافة إلى افتقاره إلى القيمة الغذائية، فإن نمو البكتريا يرتفع في الأغذية المحلاة بالسكرين.

ومنشأ الأسبارتام ومصدره اصطناعي وهو مسحوق أبيض متبلور يذوب في الماء ولا يذوب في الزيوت والدهون.

وقد صرح باستخدامه في مجال الأغذية في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٨١م، وخاصة في تحلية الأطعمة التي لا تحتاج في عمليات إعدادها للتعرض إلى درجات حرارة

---

(١) ينظر: الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء، تأليف / دين أو. كلايفر، ترجمة: مسفر الدقل، د.إسماعيل الشايب، ص(٢٨٢).

(٢) ينظر: تلوث المواد الغذائية / د. أحمد عبدالجواد، ص(١٨٠)، أضرار الغذاء والتغذية، د.عبدالحميد محمد، ص(٢٢٧)، احذر المواد الكيماوية في غذائك، ص(١٥).

عالية، إلا أنه في عام ١٩٨٣م، سمحت منظمة الغذاء والدواء باستخدامه في مجال المشروبات الغازية، وفي عام ١٩٨٧م أضيف إلى مجالات استخداماته العصائر وغيرها، كما حدد الكمية المسموح بتناولها بـ ٤٠ / ملجم / كجم من وزن الحبه، وقد أوقفت بعض الدول استخدامه في الأطعمة، نظراً لأضراره الصحية السابقة[١].

السيكلامات:

وتم اكتشافه في ١٩٣٧م، وصرح باستخدامه في الغذاء في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٥٠م، وقد أجريت العديد من الدراسات لمعرفة الآثار الصحية المترتبة على تناول السيكلامات في عام ١٩٦٧م، وأظهرت النتائج أن هذا المركب يحدث له تحول في الأمعاء بفعل البكتريا الموجودة إلى مركب ضار، وهذا المركب يسبب السرطان، لذلك فإن بعض الدول منعت استخدامه من ضمن المحليات الصناعية المصرح بها.

يستخدم السيكلامات في المنتجات الغذائية قليلة السعرات كالمربات والجيلي والمشروبات الغازية، وتقدر قيمته في التحلية بـ ٣٠ مرة قدر السكر الطبيعي، وهو ذو منشأ اصطناعي، ويذوب في الماء ولا يذوب في الدهون[٢].

وقد رفضت كثير من الدول وفي مقدمتها أمريكا استخدام هذه المحليات لقدرتها على إحداث أو تشجيع حدوث أورام سرطانية، وقد استخدمت هذه المادة في صناعة المشروبات الغازية[٣]، كما منع السيكلاميت في كندا وبريطانيا وغيرها من الدول[٤].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، المواد المضافة / د. الجديلي، ود. حميدة، ص(٨٣)، المواد المضافة / د. غياث مصباح، ص(٦٧)، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. عبدالمنعم عسكر، ود.حافظ حتحوت، ص(٤٧).

(٢) ينظر: تلوث المواد المضافة / د. أحمد عبدالجواد، ص(١٨٠).

(٣) ينظر: المواد المضافة / د. علي الساعد، ص(٢٣٩)، احذر المواد الكيماوية في غذاؤك، ص(٢٣).

(٤) ينظر: المواد المضافة للأغذية/ للساعد، ص(١١٨)، المواد المضافة للأغذية، د. الجديلي، ص(٨٥).

وبعد معرفة حقيقة المحليات وأنواعها، ننتقل بيان الحكم الشرعي للأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المحليات في تركيبها:

سبق بيان أن المحليات تنقسم إلى ثلاث مجموعات:

١- الأولى: وتسمى " بالسكريات " مثل:السكروز والفركتوز والجلوكوز.. إلخ، وهذه المنتجات من مصادر نباتية، والأصل في النباتات الطهارة، كما أن الأصل في الأعيان الإباحة، وبالتالي فلا حرج شرعاً في استعمال هذه المحليات في الأطعمة.

٢- المحليات المسماة " بالكحول السكرية" ومنها: السوربيتول والمانيتول، وهذه السكريات قد ثبت عدم ضررها بالصحة، والأصل في الأشياء الإباحة، فيباح استعمالها، إلا إذا ثبت إنها تذوب في الكحول ولا تذوب في الماء مثل المُحلي "المانيتول"، فإن هذا الكحول محرم، ولكن استعماله بنسبة قليلة تجعله في حكم المستهلك المائع المخالط للغالب.

فالمواد الغذائية التي يدخل في مكوناتها نسبة من المحليات الكحولية " كالمانيتول"، فإنه قد تمت إذابته في الكحول، ولم يبق فيه لهذا الكحول طعم ولون ولا رائحة، فيجوز تناوله لأنه في حكم المستهلك في المائع الغالب.

وقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات ومستحلبات ومحليات وما إلى ذلك، يجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء التصنيع»[1].

---

(١) المنعقدة بالكويت (مايو–أيار/ ١٩٩٥م)، ينظر: مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء، ص(٥٥).

ثم جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية:
«إن المواد الإضافية في الغذاء التي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين: الاستحالة والاستهلاك، ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة حلال غالبة، مما يذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب، فيكون الحكم للغالب ومثال ذلك: المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات والمحليات ومضادات الزنخ»[(١)].

٣- المحليات الصناعية، ومنها: السكارين والسيكلامات والإسبارتام، فهذه المحليات ذات منشأ صنعي، والأصل في الأشياء الإباحة، فيباح استعمالها شرعاً في تحلية الأغذية، ولكن بشرط انتفاء الضرر، وقد ثبت ضرر كل من هذه المحليات كما ذُكر سابقاً، بل أن الكثير من الدول قد حرمت استعمال هذه المحليات لأضرارها، وما كان هذا شأنه، فيمنع استعماله في الأغذية، والاستغناء بالمواد المباحة شرعاً، والتي لا ضرر ينتج عن تناولها، فمصلحة تحلية الغذاء لا تقوم على مفسدة الضرر المترتب على استعمال تلك المادة، وبناءً على قوله عليه الصلاة والسلام: (**لا ضرر ولا ضرار**)[(٢)].

والقاعدة الفقهية التي تقول: «درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[(٣)].

فلا تستعمل هذه المواد المحلية في الأغذية دفعاً لضررها، وأما المصلحة المتوقع تحصيلها منها، فيمكن الحصول عليها والاستغناء عنها بالمحليات السكرية الأخرى، ولا

---

(١) المنعقدة بالدار البيضاء (يونيو – حزيران ١٩٩٧م)، ينظر: المرجع السابق، ص(٥٦).

(٢) ينظر: ص(٧٠) من هذا الكتاب.

(٣) ينظر: ص(١٣٧) من هذا الكتاب.

ضرورة ولا حاجة إلى استعمال تلك المحليات في الأغذية، ولكن إذا دعت الضرورة أو الحاجة لاستعمالها في الأغذية وخصوصاً أغذية (مرض السكري)[١] ، فإنه والحالة هذه يباح استعمالها بالكمية التي تحقق الغرض، ويغتفر ذلك فيها، وذلك لأن مصلحة بقاء نفس المريض وعدم تضرره، أهم من درء مفسدة تعرضه للضرر، فالضرر الذي ينتج عن ترك استعمال هذه المحليات المناسبة لمرضى السكري أشد من ضرر المحليات نفسها، «والضرورات تبيح المحظورات»[٢]. كما أن «الضرورة تقدر بقدرها»[٣] ،فيضاف إلى الأغذية ما يحقق المقصود ويدفع الضرر.

المطلب الرابع
الأطعمة التي تدخل المذيبات في تركيبها

وفيه مسائل:

المسألة الأولى: حقيقة المذيبات:

تقسم المذيبات التي تستخدم في التصنيع الغذائي إلى مذيبات حاملة، ومذيبات استخلاص، وتعرف المذيبات الحاملة بأنها: «المذيبات التي تساعد على إذابة أو توزيع بعض المكونات التي تضاف بكميات قليلة إلى الغذاء وذلك كالمواد المنكهة والمواد الملونة والمواد الحافظة.. إلخ، والتي تضاف إليها بنسبة قليلة إلى كميات كبيرة من الأطعمة»[٤].

---

(١) حيث إنها لا تسبب ارتفاعاً في مستوى السكر بالدم، ينظر: أضرار الغذاء / د.عبدالحميد ص(١١٧).

(٢) أشباه ابن نجيم، ص(٨٥)، إيضاح المسالك إلى قواعد الإمام مالك، ص(٣٦٥)، الأشباه والنظائر للسيوطي: (٨٣)، مجلة الأحكام العدلية، مادة: (٢١).

(٣) مجلة الأحكام العدلية مادة: (٢٢)، شرح المجلة للأتاسي: (١/ ٥٦)، قواعد الخادمي، ص (٣٣١)، المدخل الفقهي العام، فقرة: (٦٠١).

(٤) المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، المواد المضافة للأغذية / د. هناء الجديلي، ود. حميدة، ص(٨٦)، المواد المضافة / د. غياب مصباح، ص(٩٣).

وتعرف مذيبات الاستخلاص بأنها: «تلك المواد التي تستعمل لاستخلاص بعض المكونات المرغوبة من الأغذية كاستخلاص الزيت من الزيتون، أو استخلاص بعض المكونات غير المرغوبة كاستخلاص الكافيين من القهوة»(١).

وتعتبر المذيبات من مساعدات التصنيع فهي مواد مضافة لها تأثير فيزيائي مرغوب فيما يتعلق بعملية تصنيع المواد الغذائية.

ويستعمل في مجال التصنيع الغذائي كمذيبات، حوالي ٥٣ مادة، وذلك بناءً على القوانين الدولية، تستعمل ٢١ مادة من المواد السابقة كمذيبات حاملة والباقي كمذيبات استخلاص.

ومن أمثلة المذيبات: «الكحول والأسيتون».

وفيما يأتي بيان بحقيقة تلك المذيبات:

[١] كحول البنزين:

تستخدم هذه المادة المضافة كمذيب حامل في القائمة الدولية إلا أنها تستخدم كمادة منكهة في القوائم الأمريكية.

[٢] الأسيتون:

يستعمل الأسيتون كمذيب استخلاص، ويسمح باستخدام الأسيتون في الفواكه، وراتنجات التوابل والخضروات، ولا تسمح القوانين بوجود أقل آثار من الأسيتون في المادة الغذائية ويسمح فقط بمتبقيات مقدارها ٣٠ جزء في المليون(٢).

---

(١) الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، ص(٤٣).

(٢) احذر المواد الكيماوية في غذائك، ص(٢٧).

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المذيبات في تركيبها:

مما سبق بيانه عن أنواع المذيبات، فنجد أن على رأس تلك المذيبات الكحول، حيث إنه أكثر المذيبات استعمالاً، سواء كان الكحول الإيثلي أو الميثلي أو البروبانول.

ومعلوم أن الكحول الإيثلي ينتج صناعياً في الغالب، ويكون إنتاجه من الغاز الطبيعي أو غيره من المواد الأولية بعد إجراء تفاعلات كيمائية عليه، وذلك عن طريق هدرجة الإيثلين باستخدام عامل مساعد وحمض الفوسفور، والقصد من إنتاجه وتسويقه واستعماله، ليس استخدامه كشراب أو مسكر، بل الغرض الأساسي من صناعته وإنتاجه استخدامه في المركبات الغذائية، لإذابة بعض المستخلصات النباتية التي لا تذوب في الماء أو لإذابة بعض الملونات أو المنكهات أو الحافظات أو المستحلبات والتي أيضاً لا تذوب في الماء.

وهذا الكحول الإيثلي يعد مادة طاهرة شرعاً[(١)]، بالنظر إليه على أنه مادة جديدة تعويلاً على أن الأصل في الأعيان الطهارة، وعليه: فلا حرج شرعاً في تناول الأطعمة التي استخدم الكحول فيها كمذيب للمستخلصات النباتية؛ لأن النسبة المستخدمة هنا ضئيلة، واستعملت لإذابة خلاصات نباتية أو كيمائية (كالملونات والحافظات والمستحلبات) وهي لا تذوب في غيره؛ ولأن هناك حاجة أو مصلحة راجحة لاستعمالها في تلك الأطعمة، وذلك كاستخدامه كمذيب لاستخلاص الزيت من الزيتون ونحو ذلك.

ويؤيد ذلك ما جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «إن مادة الكحول غير نجسة شرعاً، بناءً على ما سبق من الأصل في الأشياء الطهارة، سواء كان الكحول صرفاً أو مخففاً بالماء، وعليه فلا حرج شرعاً في استخدام الكحول كمذيب في المواد الغذائية، ولا ينطبق ذلك على الخمر لحرمة الانتفاع به»[(٢)].

---

(١) عند القائلين بذلك، ومنهم الدكتور: نزيه حماد وغيره، ينظر: مواد محرمة ونجسة، ص(٥٠).

(٢) توصيات الندوة الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الكويت / ١٩٩٥م.

أما بالنسبة فيما يتعلق بالحكم الشرعي في تناول هذه الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الكحول واحتيج إلى استعماله كمذيب للمستخلصات أو للمركبات الإضافية، ولم يتخذ بغرض الإسكار، فهناك قول بتخريجه على مبدأ الاستهلاك، فيجوز تناولها، لأن الكمية الموجودة فيها ضئيلة قد استهلكت في المائع المخالط الغالب، ولم يبق لها لون ولا طعم ولا ريح[١].

المطلب الخامس
الأطعمة التي تدخل المستحلبات في تركيبها

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المستحلبات:

يمكن تعريف المواد المستحلبة بأنها: «مواد تساعد على تثبيت محلول غروي يحتوي على مزيج متجانس من سائلين غير قابلين للامتزاج كالماء والزيت، ويسمى هذا المزيج المتجانس بالمستحلب»[٢]. أو أن «المستحلبات هي مواد تعدل (تخفض) التوتر السطحي للمكونات الموجودة في المستحلب لإعطاء انتشار ثابت متجانس كما في الليستين في المايونيز»[٣].

إن أكثر المواد المستحلبة شيوعاً في التصنيع الغذائي مستحلب الماء في الزيت، فتكون المادة المنتشرة سائلاً ووسط الانتشار سائلاً، وعليه فقد يتكون المستحلب من زيت في ماء أو ماء في زيت وحتى لا ينفصل الماء والزيت نظراً للفرق الكبير بينهما في الكثافة، فلا بد

---

(١) ينظر: مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء، د. نزيه حماد، ص(٥٠).

(٢) المواد المضافة/ د. الساعد، ص(١٦٧)، المواد المضافة/ د. غياث مصباح، ص (٩٨)، المواد المضافة/ د. الجديلي، ود. حميدة، ص(٨٦)، التلوث الغذائي / د. حسين العروسي، ص(٩٨).

(٣) المواد المضافة للأغذية / د. غياث مصباح سمينة، د. عادل محمد سفر، ص(٢١).

من إضافة مادة ثالثة تساعد على ثبات انتشار الزيت في الوسط المائي أو انتشار الماء في الوسط الزيتي، ومن الأمثلة على مستحلب الماء في الزيت "الزبدة" و"المارجرين"، وعلى مستحلب الزيت في الماء "المايونيز".

ولتوضيح عملية الاستحلاب على مستوى الأغذية الطبيعية أو المصنعة نضرب مثالاً كالحليب فهو يتكون من نظم الاستحلاب الخاصة به، ويعتبر الدهن هو بعض هذه المكونات، فلو فرضنا أن دهن الحليب لا يوجد معه مستحلب فهذا يعني انفصاله وتكوين طبقة خاصة بالدهن، وينطبق هذا الكلام على بقية المكونات الأخرى، والأمر الذي يعني أنه في حالة عدم وجود مستحلب فإن الحليب لن يكون غذاءً متجانساً، بل يتكون من عدة طبقات، وفي حالة الأغذية المصنعة فإنه للحصول على خليط أو غذاء متزن وثابت، فلا بد من إضافة مواد مستحلبة.

أهمية المستحلبات للمواد الغذائية:

للمستحلبات فوائد عديدة مهمة في الأغذية، منها:

١ - تعمل على تأخير ظاهرة التيبس في منتجات المخابز، وتقليل اللزوجة في بعض المنتجات التي دخل النشا في صناعتها كالمكرونة.

٢ - الارتباط مع البروتين، وذلك لتحسين القوام والحجم وكما هو الحال في الخبز.

٣ - تعديل اللزوجة وتحسين الانسيابية في بعض المنتجات التي تحتوي على سكر ودهن كالشوكلاته.

٤ - تعديل القوام، في المنتجات التي تحتوي على نشا كالمكرونة والخبز والبطاطس.

٥ - التزييت والتشحيم للأدوات والقوالب والمكائن المستعملة في تصنيع بعض المنتجات الغذائية كالتوفي والمضائغ ونحوها.

٦- تعديل النظام البلوري، وذلك من حيث شكل وحجم ومعدل تكون البلورات الدهنية مما يعود بالفائدة الكبيرة على بعض المنتجات كالمارجرين والسمن النباتي والشيكولاتة وزبدة الفول السوداني.

٧- المساعدة على الترطيب، وانتشار السوائل بسرعة وسهولة على سطح المادة الغذائية، كما هو الحال في المخاليط الجافة سريعة الذوبان ولتبييض القهوة ومخاليط المشروبات وأغذية الإفطار والخضروات المجففة.

٨- تحسين القدرة على الذائبية، ويظهر ذلك واضحاً في المواد الملونة والمنكهة، حيث تحتاج إلى مواد مستحلبة لزيادة قدرتها على الذوبان.

٩- جعل الغذاء أكثر استساغة، وجعل المزيج أكثر تجانساً[(١)].

وبعد ذكر فوائد المواد المستحلبة، ننتقل لبيان أهم أنواع المواد المستحلبة، وأكثرها استعمالاً وهي:

الجليسريدات والليستين.

الجليسريدات:

وتعتبر من أكثر المواد المستحلبة استعمالاً في مجال الغذاء، وتوجد إما على صورة سوائل صفراء اللون أو مواد صلبة عاجية اللون، ذات رائحة وطعم خفيفين، وغير ذائبة في الماء، وذائبة في الكحول، وتستخدم في تقوية العجائن وتأخير ظاهرة التيبس في الخبز، وتقليل الالتصاق وتحسين القوام والنوعية[(٢)].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. علي الساعد، ص(١٧٠)، المواد المضافة / جمال الدين الوراق، ص(٣٧)، المواد المضافة / لغيات سمينة، ص(٤٤).

(٢) ينظر: المواد المضافة / د. الجديلي، ود. حميدة، ص(٩٧)، المواد الحافظة، الخصائص الاستعمالات، التأثير، إيرش لوك، ص(٢٨).

الليستين:

يستخرج الليستين من فول الصويا ونباتات أخرى، وهو ذو لون أصفر إلى بني وقوامه شبه صلب وله رائحة المكسرات وطعمه خفيف، ويستخدم الليستين كمادة مستحلبة ومادة مانعة للأكسدة ، ويضاف للعديد من الأغذية كمنتجات المخابز ومساحيق المرطبات وبودرة الكاكاو والدهون، ومنتجات اللحوم والدواجن والتوفي والشوكلاتة، إضافة إلى كونه مادة مستحلبة ومانعة للأكسدة فإن الليسثين يؤخر ظاهرة البيات في منتجات المخابز ويعمل على زيادة امتصاص المادة، ويساعد على تكييف العجينة ويحسن عملية الخفق والنوعية ويقلل الالتصاق ويحسن الذائبية والانتشارية، وتتضمن القائمة الدولية كلاً من الليستين ويحمل الرقم الآوبي (E 322)، وقد يكون مصدر الليسثين حيوانياً من الغنم أو البقر أو الخنزير أو من صفار البيض[(١)].

وبعد بيان حقيقة المستحلبات وأنواعها وفوائدها، ننتقل لبيان الحكم الشرعي في استعمال مثل تلك المستحلبات في الأغذية:

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المستحلبات في تركيبها:

سبق بيان أن المستحلبات التي تدخل في تركيب الأطعمة، تنقسم إلى:

[١] مستحلبات ذات منشأ نباتي:

مثل الليسثين النباتي ويستخرج من فول الصويا ومن نباتات أخرى.

[٢] مستحلبات ذات منشأ حيواني:

مثل: الليسثين الحيواني المنشأ، ويستخرج من الغنم والبقر والخنزير أو المح (صفار) البيض. والحكم في مادة الليسثين التي تستخدم على نطاق واسع جداً في الأغذية تعتبر

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية / د. الساعد، ص(١٨٠).

طاهرة التناول سواء أكان مصدرها نباتياً من فول الصويا ونحوه، أو حيوانياً من الغنم والبقر والخنزير أو مح (صفار) البيض.

أما مح البيض وفول الصويا فواضح الحل والطهارة، وما يستخرج منه، وكذا إذا كانت مستخلصة من أنسجة كبد أو مخ الحيوان من غير مأكول اللحم، وذلك لتحقق الاستحالة فيه بالمعنى الشرعي، من الأصل المحرم النجس، حيث تم انقلابه إلى مادة أخرى مباينة له في الاسم والصفات لا يتناولها التحريم لفظاً ولا معنى، والأصل في الأعيان الطهارة والحل.

وأساس ذلك أن تحلل المواد المحرمة والنجسة إلى عناصر مباينة للأصل في الاسم والصفات هو ضرب من الاستحالة - والاستحالة تقلب الحرام الخبيث حلالاً طيباً - إذ ليس مفاد قول الفقهاء إن الميتة والعذرة إذا دفنت في موضع حتى صارت تراباً فإنها تعود طاهرة[١]، إلا اعتبار هذا المبدأ.

وتحليل ذلك كما قال ابن القيم رحمه الله: «إن الله يخرج الطيب من الخبيث والخبيث من الطيب، ولا عبرة بالأصل، بل بوصف الشيء في نفسه، ومن الممتنع بقاء حكم الخبيث، وقد زال اسمه ووصفه، والحكم تابع للوصف، دائر معه وجوداً وعدماً»[٢].

كما أن مادة الليستين إنما تضاف إلى الأغذية والأدوية بنسبة ضئيلة جداً، ولهذا فحتى لو كانت مستمدة من أصل نجس أو محرم، وباقية على حالها الأول من النجاسة أو الحرمة - لعدم تحقق (الاستحالة) فيها بالمعنى الشرعي - فإن إضافتها بكمية ضئيلة إلى عين طاهرة حلال غالبة بحيث تمتزج فيها امتزاجاً تزول معه صفات تلك المادة المغلوبة من

---

(١) السيل الجرار: (١/ ٥٢)، البحر الرائق: (١/ ٢٣٩)، المحلى: (١/ ١٢٨).

(٢) إعلام الموقعين: (١/ ٣٩٤).

الطعم واللون والرائحة، إنما هو استهلاك لها بالمعنى الشرعي، وهذا الاستهلاك يذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً، حيث لم يبق من خصائص وصفات العين المحرمة أو النجسة شيء يمكن أن يوصف بالحرمة أو النجاسة[١].

وعلى ذلك جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء ما نصه: «الليستين المستخرج من أصول نجسة بدون استحالة، يجوز استخدامه في الغذاء والدواء بمقادير قليلة جداً مستهلكة في المخالط الغالب الحلال الطاهر»[٢].

ومن جهة أخرى فقد ذكر د. محمد الهواري أن الكمية المستهلكة المضافة إلى الأغذية من الليستين مصدرها من فول الصويا بنسبة لا تقل عن ٩٧٪، نظراً لوفرة وانخفاض التكلفة، وهما أمران مهمان جداً بالنسبة للصناعة.

أما الليستين الحيواني المنشأ، فغالباً ما يستعمل في الأبحاث العلمية أو في الصناعات الدوائية بشكل محدود جداً، وإذا كان الأمر كذلك، فتطبيقاً للقاعدة الفقهية «الحكم يبنى على العام والغالب دون النادر»[٣]، والعبرة بالغالب والنادر لا حكم له.

هذا بالنسبة للحكم الشرعي في الليستين، أما بالنسبة للمستحلب المسمى بالجليسريدات، وهو ذو منشأ صنعي، فالأصل في الأشياء الإباحة حتى يتبين دليل التحريم، ولا دليل يدل على تحريمه أو ضرره، فيبقى على أصل الإباحة، إلا أن هناك شبهة في طريقة ذوبانه حيث يذوب في الكحول، فهو وإن كان من أصل طاهر، إلا أن ذوبانه في الكحول يجعله من الأطعمة التي يحرم تناولها لاشتمالها على الكحول.

---

(١) ينظر مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء / لنزيه حماد، ص(٧٠).

(٢) الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء، ١٩٩٧م.

(٣) ينظر:المبسوط / للسرخسي:(١/ ٦٨).

أما إذا كانت النسبة المستعملة من الكحول في إذابة المادة المستحلبة قليلة، واستعملت لإذابة المواد التي لا تذوب في الماء من ملونات وحافظات ومستحلبات وما إلى ذلك، فإن هذا الصنف من المواد الغذائية يعد في النظر الشرعي من الطيب نظراً لاستهلاك الكحول في المائع المخالط الطاهر الغالب، بحيث لم يبق فيه طعم ولا لون ولا رائحة.

وجاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات ومستحلبات.. إلخ، يجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء التصنيع»(١).

ثم جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «إن المواد الإضافية في الغذاء، والتي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين:

* الاستحالة، الاستهلاك: ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة حلال غالبة، مما يذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب، فيكون الحكم للغالب، ومثال ذلك، المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات والحافظات والمستحلبات ومضادات الزنخ»(٢).

---

(١) توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة / للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية / بالكويت، مايو - ١٩٩٥م.

(٢) توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة/ للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية/ بالدار البيضاء (يونيو - ١٩٧م)، وينظر مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية / د. عبدالسلام، ص(٦)، مواد نجسة في الغذاء والدواء / د. نزيه حماد، ص (٥٥)، رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، ص(٣٧٤).

المطلب السادس
الأطعمة التي يدخل الكحول في تركيبها

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الكحول:

الكحول أو ما يعرف علمياً باسم "الغول" هو في اللغة: ما يغتال الإنسان ويهلكه، يقال: غال واغتاله، إذا أخذه من حيث لم يدر.

قال أبوعبيد: الغول، أن تغتال عقولهم، ولهذا قال الله سبحانه وتعالى، يصف شراب أهل الجنة: ﴿لَا فِيهَا غَوْلٌ﴾[١].

أي لا تغتال عقولهم فتذهب بها ولا يصيبهم منها مرض ولا صداع[٢].

وقال الرازي: «الغول: حقيقة الإهلاك، فيقال: غاله غولاً واغتاله إذا أهلكه»[٣].

هذا بالنسبة لتعريفه في اللغة، أما في الاصطلاح، فالكحول هو: اسم عام يطلق على جملة من المركبات الكيمائية، لها خصائص متشابهة، وهو يتكون من ذرات الكربون والهيدروجين، مع أصل أو أكثر من مجموعة الهيدروكسيل.

فالكحول هو: «ما ينتج بفعل بعض سلالات البكتريا والخميرة والفطر، ومن أشهر الخمائر المستخدمة في التخمر "السكاميز"»[٤].

وينقسم الكحول تبعاً لتعدد هذه الأصول في الجزيء إلى كحولات عدة، تختلف في خواصها الفيزيائية والكيمائية عن بعضها البعض[٥].

---

(١) سورة الصافات، الآية (٤٧).

(٢) المصباح المنير / للفيومي: (٢/ ٤٥٧).

(٣) مختار الصحاح / للرازي: (٤١٣)، وينظر: فتح القدير: (٤/ ٣٩٣).

(٤) حفظ الأغذية / د. الجندي، ص(١٢٨).

(٥) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. نزيه حماد، ص(٤٧).

والنوع المستخدم من هذه الأنواع من الكحولات هو ما يعرف باسم "الكحول الإيثيلي"، وهو سائل مائع عديم اللون، طيار، ذو رائحة خفيفة، شديد الميل للماء، طعمه حارق شديد، وهو سام يحترق في الهواء، ويتفاعل مع الأحماض، وينتج من تخمير وتقطير العصارات السكرية الطبيعية، مثل: الثمار، الحبوب، الخضروات، النباتات السكرية أو النشوية، وتشمل المشروبات الكحولية عليه بنسب متفاوتة، فهو بالتالي روح الخمر، وإن كان ذا طبيعة مباينة للخمر من وجوه عدة(١).

هذا بالنسبة لتعريف الكحول اصطلاحاً وأهم خصائصه، ومن جهة أخرى فإن استعمالات هذا النوع من الكحول في الأغذية شائع، ومن ذلك أنه ثبت علمياً أن الكحول يدخل في تركيب ومكونات الكثير من الأطعمة والأشربة الحلال الطيبة بنسبة قليلة تصل إلى (٠.٥٪)(٢).

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي يدخل الكحول في تركيبها:

إن المواد الغذائية التي يدخل في تركيبها الكحول تنقسم إلى صنفين:

الصنف الأول:

ويتضمن المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة ضئيلة جداً من الكحول بحيث لو أكثر من شربه ما سكر، حيث يتكون فيها بصورة طبيعية لا بإضافة أحد ولا تزيد هذه النسبة في العادة عن (٥٪) مثل: عصائر الفاكهة المختلفة، واللبن الرائب (الزبادي)، والعجين

---

(١) ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية والدوائية، د. عبدالسلام الأستاذ في المعهد الاتحادي لحفظ الصحة والطب البيطري في برلين / ص(٦)، المواد المحرمة والنجسة، د. أحمد رجائي الجندي، ص(٤).

(٢) ما لم يسكر، لقوله عليه الصلاة والسلام: (**اشربوا في كل وعاء ولا تشربوا مسكراً**) ينظر: الهداية شرح البداية (٤/ ١١١)، البحر الرائق: (٨/ ٢٤٨)، المجموع شرح المهذب: (٢/ ٥٦٥)، المغني: (٩/ ١٤٤).

المختمر ونحوها[١].

فتلك الأغذية لا خلاف بين أهل العلم في جواز تناولها[٢].

الصنف الثاني:

١ - المواد الغذائية التي يضاف إليها الكحول بنسبة معينة عند تصنيعها[٣] لإكسابها نكهة معينة ومذاقاً مميزاً مرغوباً من بعض المستهلكين، مثل بعض أنواع الجيلاتين والمثلوجات، والحلويات، وبعض صنوف "الشوكلاتة " والفواكه المسكرة، أو يضاف إليها أثناء الطهي أو القلي[٤].

---

(١) باستثناء عصير العنب، فإنه ترتفع النسبة فيه لتصل إلى (١٪)، ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء، د. نزيه حماد، ص(٥٣).

(٢) المجموع: (٢/ ٥٦٥) فهي من الحلال الطيب، رغم النسبة الضئيلة من الكحول الموجودة بها نتيجة للتخمر السريع لبعض المواد السكرية والنشوية الموجودة في هذه الأطعمة واستدلوا: بالقياس على النبيذ الذي لا يسكر – أي قبل اشتداده- فإنه جائز الشرب بإجماع الفقهاء رغم تشكل نسبة قليلة من الكحول فيه خلال عدة أيام لا محالة، قال النووي: «وأما القسم الثاني من النبيذ فهو ما لم يشتد ولم يصر مسكراً، وذلك كالماء الذي وضع فيه حبات تمر أو زبيب أو مشمش أو عسل أو نحوها فصار حلواً، وهذا القسم طاهر بالإجماع يجوز شربه، وقد تضافرت الأحاديث في الصحيحين من طرق متكاثرة على طهارته وجواز شربه، ثم إن مذهبنا ومذهب الجمهور جواز شربه ما لم يصر مسكراً، وإن جاوز ثلاثة أيام»، المجموع: (٢/ ٥٦٥).

(٣) مثل: (الروم، براندي الكرز، الكونياك..)، ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د. نزيه حماد، ص(٥٥).

(٤) حيث يتبخر الكحول عادة أثناء المعالجة الحرارية إلا أنه يخلف نكهة ومذاقاً يستسيغها المستهلك، حيث إن الجهات المختصة ملزمة بإدراج الكحول في عداد مكونات المنتج، مهما تكن الكمية المستخدمة منه، ويصعب الكشف عن وجود الكحول المضاف أثناء القلي، أما الكحول المضاف أثناء التصنيع، فيسهل الكشف عنه في المختبر، ينظر: مشكلة استخدام المواد المحرمة في المنتجات الغذائية، د.عبدالسلام، ص(٦-٧).

فهذا الصنف من المواد الغذائية لا خلاف بين أهل العلم في تحريمها.

قال ابن حزم: «اتفق أهل العلم على أن الخمر إذا أضيفت إلى مائع أو جامد من الأغذية الطيبة وظهر أثرها من لون أو طعم أو رائحة فيه، فقد فسد كله، وحرم تناوله ولم يجز استعماله»[١].

ويستثنى من ذلك بعض المواد الغذائية التي يضاف إليها عند تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول ؛ لإذابة بعض المواد التي لا تذوب في الماء من مواد حافظة ونحوها، حيث يضاف الكحول إلى هذه الأطعمة عمداً أو لإذابة بعض المواد التي تذوب في الماء كالمواد الحافظة، ولا تزيد نسبة الكحول في كل من هـذه الأطعمة بعد التمديد النهائي عن (٠.٢ – ٠.٣ ٪)[٢].

حيث أن كمية الكحول الضئيلة الموجودة فيها قد استهلكت في المائع المخالط الغالب ولم يبق لها طعم ولا لون ولا ريح، والمقصود بالاستهلاك:أن المادة المحرمة أو النجسة إذا استهلكت في ماء أو مائع غالب، بحيث لم يبق لها طعم أو لون أو رائحة، فإنها تصير بذلك حلالاً عند أكثر الفقهاء، منهم الإمام مالك رحمه الله، في رواية المدنيين عنه[٣]، وبعض أصحاب أحمد، وابن تيمية[٤]، وابن حزم[٥]، والاستهلاك في الاستعمال الفقهي يطلق غالباً على معنيين:

---

(١) المحلى: (١/ ١٣٥)، مراتب الإجماع:(١٣٧).

(٢) مشكلة استخدام المواد لمحرمة والنجسة في المنتجات الغذائية / د. محمد عبدالسلام، ص(٦)، المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء / د. أحمد رجائي الجندي:(١٦).

(٣) ينظر أسنى المطالب:(٤/ ١٥٩).

(٤) ينظر:الفتاوى الكبرى:(١/ ٢٥٢).

(٥) ينظر:المحلى:(١/ ١٣٥).

أحدهما: تصير الشيء هالكاً، وهو غير مقصود بالبحث في المسألة.

الثاني: اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها والخصائص المقصودة منها، بحيث تصير كالهالكة وإن كانت باقية، كامتزاج نقطة خمر أو لبن في ماء، أو مائع غالب، قال ابن تيمية: «ومن تدبر الأصول المنصوصة المجمع عليها والمعاني الشرعية المعتبرة في الأحكام الشرعية، تبين لنا أن نجاسة الماء والمائعات بدون التغير بعيد عن ظواهر النصوص والأقيسة»[1].

وقال: «إن الخمر إذا استهلكت في المائع لم يكن الشارب لها شارب للخمر»[2].

واستدلوا لنظرية الاستهلاك:

حديث ابن عمر قال: سمعت رسول الله ﷺ وهو يسأل عن الماء يكون في الفلاة من الأرض تنوبه السباع والدواب فقال: (**إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث**)[3].

---

(١) مجموع فتاوى ابن تيمية:(٢١/ ٥٠٨)، الفتاوى الكبرى لابن تيمية:(١/ ٢٥٦).

(٢) مجموع الفتاوى:(٢١/ ٥٠٢)، الفتاوى الكبرى:(١/ ٢٥٢).

(٣) أخرجه الترمذي:كتاب الطهارة، باب ما جاء أن الماء لا ينجسه شيء، برقم:(٦٧)، وأخرجه أبوداود كتاب الطهارة، باب ما ينجس من الماء، برقم:(٦٣) وأخرجه ابن ماجة، كتاب الطهارة، باب مقدار الماء الذي لا ينجس برقم (٥١٧) برواية: (**لم ينجسه شيء**) والنسائي كتاب الطهارة: (١/ ١٢٦) وقيل أن هذا الحديث ضعيف، ضعفه ابن عبدالبر وابن إسحاق وابن العربي، ونقل ضعفه عن ابن المريني، وقال الزيلعي: «وقد جمع الشيخ ابن دقيق العيد في كتابه الإمام طرق هذا الحديث ورواياته واختلاف ألفاظه، وأطال في ذلك إطالة لخص منها تضعيفه.. ، وأنه مضطرب سنداً ومتناً ومعنى، وقد أجاب النووي عن هذا بأنه ليس اضطراباً..»، وقال البيهقي: «هو غريب»: البحر الرائق: (١/ ٨٦)، قال ابن حجر: «رواه الشافعي وأحمد والأربعة والدارقطني والبيهقي من رواية ابن عمر وصححه الأئمة كابن خزيمة وابن حبان والطحاوي والحاكم، وقال يحيى بن معين:إسناده جيد، وقال الحاكم:صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه لاختلاف فيه على أبي أسامة عن الوليد بن كثير» خلاصة البدر المنير:(١/ ٨) شرح معاني الآثار:(١/ ١٥)، الدراية في تخريج أحاديث الهداية (١/ ٥٥).

حيث دل على أن المادة النجسة أو المحرمة إذا اختلطت بماء كثير أو مائع طاهر غالب فاستهلكت فيه، دون أن يحملها فيظهر أثرها فيه من لون أو طعم أو ريح، فإنه يبقى على طهارته وحله ولا تؤثر تلك المادة المغلوبة المستهلكة في تنجيسه أو تحريمه، وفي ذلك يقول ابن تيمية: «فلما كان الماء المسؤول عنه أنه كثير قد بلغ قلتين، ومن شأن الكثير أنه لا يحمل الخبث، بل يستحيل فيه، دل ذلك على أن مناط الحكم كون الخبث محمولاً – أي ظاهر الأثر، فيكون عيناً، وحيث استهلك فهو غير محمول»[١].

وقال أيضاً: «وهذه الأدهان والألبان والأشربة الحلوة والحامضة وغيرها من الطيبات، والخبيثة قد استهلكت واستحالت فيها، فكيف يحرم الطيب الذي أباحه الله تعالى؟! ومن الذي قال:إنه إذا خالطه الخبيث واستهلك فيه واستحال قد حُرِم؟ وليس على ذلك دليل لا من كتاب ولا من سنة ولا إجماع ولا قياس»[٢].

وقال أيضاً: «لو وقع خمر في ماء واستحالت، ثم شربها شارب لم يكن شارباً للخمر، ولم يجب عليه حد الخمر، إذ لم يبق شيء من طعمها ولونها وريحها»[٣].

وجاء في المحلى لابن حزم[٤]: «**مسألة**: وكل شيء مائع – من ماء أو زيت أو سمن أو لبن أو ماء ورد أو عسل أو مرق أو طيب.. إذا وقعت فيه نجاسة أو شيء حرام يجب اجتنابه، فإن غيَّر ذلك لون ما وقع فيه أو طعمه أو ريحه فقد فسد كله، وحرم أكله، فإن لم يغير شيئاً من لون ما وقع فيه ولا من طعمه ولا من ريحه، فذلك المائع حلال أكله»[٥].

---

(١) مختصر الفتاوى المصرية / ص(٢٠).

(٢) الفتاوى الكبرى:(١/ ٢١٥).

(٣) الفتاوى الكبرى:(١/ ٢٣)، مجموع الفتاوى:(٢١/ ٣٣).

(٤) (١/ ١٣٥).

(٥) المحلى: (١٣٥).

وجاء فيه أيضاً: «مسألة:ولا يحل أكل ما عُجن بالخمر أو بها لا يحل أكله أو شربه.. إلا أن يكون ما عُجن به الدقيق وطُبخ به الطعام شيئاً حلالاً وكان ما رُمي فيه من الحرام قليلاً، لا ريح له فيه ولا طعم ولا لون، ولا يظهر للحرام في ذلك أثر أصلاً، فهو حلال حينئذٍ»(١).

وجاء في (القواعد) لابن رجب: «القاعدة الثانية والعشرون:العين المنغمرة في غيرها إذا لم يظهر أثرها، فهل هي كالمعدومة حكماً أو لا ؟ فيه خلاف، وينبني عليه مسائل: منها: الماء الذي استهلكت فيه النجاسة، فإن كان كثيراً سقط حكمها بلا خلاف، وإن كان يسيراً فروايتان، منهم من يقول يسقط حكمها، وإلا فهي موجودة، ومنهم من يقول:بل الماء أحالها لأن له قوة الإحالة، فلم يبق لها وجود، بل الموجود غيرها فهو عين طاهرة.

ومنها: لو خلط خمراً بماء، واستهلك فيه، ثم شربه، لم يحد، هذا هو المشهور»(٢).

وقال الشنقيطي المالكي في شرح قول الزقاق في (المنهج): «أن المخالط المغلوب، هل تنقلب عينه إلى عين الذي خالطه فيغلبه أو لا تنقل، لأنه إنما خفي عن الحس فقط؟ وعليه الخلاف في مخالطة النجاسة لقليل الماء ولكثير الطعام المائع»(٣).

وجاء في شرح المنهج المنتخب للمنجور: «قال المقري: (قاعدة) استهلاك العين يسقط اعتبار الأجزاء عند مالك والنعمان فلا يحرم اللبن المستهلك في الماء.. (قاعدة) المخلوط المغلوب، قال مالك والنعمان:تنقلب عينه إلى عين الذي خالطه»، وقال الشافعي: «يخفى عن الحس ولا ينقلب»(٤).

---

(١) المرجع السابق:(٧/ ٤٢٢).

(٢) القواعد، ص (٢٩).

(٣) إعداد المهج للاستفادة من المنهج في قواعد الفقه المالكي، ص(٣٥).

(٤) شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب:(١/ ١٢٧).

وقال السيوطي: «قاعدة:«إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام »، لها فروع، منها:

- أن يكون الحرام مستهلكاً أو قريباً منه: فلو خالط المائع الماء بحيث استهلك فيه، جاز استعماله كله في الطهارة»[١].

وقال الزركشي في شرح قاعدة إذا اجتمع الحلال والحرام أو المبيح والمحرم غُلّب جانب الحرام: «وتفصيل هذه القاعدة أن الحرام أما أن يستهلك أو لا، فالأول لا أثر له غالباً، وإذا أكل المحرم شيئاً فيه طيب قد استهلك فيه لم تجب الفدية، والمائعات يمتنع استعمالها في الطهارة، وإذا خالطت الماء واستهلكت سقط حكمها»[٢].

ثم جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء (يونيو – حزيران – ١٩٩٧م). ما نصه: «إن المواد الإضافية في الغذاء والدواء التي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين:

(أ) الاستحالة.

(ب) الاستهلاك.

ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة حلال غالبة، مما يذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً، إذا ما زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً بالغالب، يكون الحكم للغالب، ومن ذلك:المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء كالملونات والحافظات والمستحلبات ومضادات الزنخ»[٣].

---

(١) الأشباه والنظائر، ص (١٠٧). وينظر في ذلك:أسنى المطالب: (٤/ ١٥٩) قليوبي وعميرة: (٤/ ٢٠٣)، مغني المحتاج:(٤/ ١٨٨)، إغاثة اللهفان:(١/ ١٥٦).

(٢) المنثور في القواعد:(١/ ١٢٥).

(٣) الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية – الدار البيضاء (يونيو – حزيران ١٩٩٧م).

وجاء أيضاً في الندوة الطبية الثامنة بالنسبة لحكمها: «إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيفها نسبة ضئيلة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات وما إلى ذلك، ويجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء التصنيع»[١].

أما إذا أضيفت هذه الكمية من الكحول بقصد الحصول على طعم الكحول ورائحته فهو محرم ويدل على ذلك ما يأتي:

الدليل الأول: قوله ﷺ في الحديث المروي عن جابر: (**ما أسكر كثيره فقليله حرام**)[٢].

وجه الدلالة: أن هذه الأطعمة والأشربة قد استعمل الكحول في تحضيرها، وكثير الكحول مسكر، فيكون قليله محرماً، فتحرم هذه الأطعمة لاحتوائها على مسكر، وهو وإن كان قليلاً، إلا أن نهي الحديث عن تناول القليل من المسكر كنهيه عن تناول الكثير منه.

الدليل الثاني: حديث عائشة رضي الله عنها عن الرسول ﷺ أنه قال: (**ما أسكر الفَرَق منه، فملء الكف منه حرام**)[٣].

---

(١) الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية - بالكويت (مايو - آيار ١٩٩٥م).

(٢) تقدم تخريجه، ينظر: ص (٨٧) من هذا الكتاب.

(٣) الفرق: مكيال معروف بالمدينة يسع ستة عشر رطلاً، ينظر: مختار الصحاح، ص(٥٣٩)، والحديث أخرجه مسلم، كتاب الأشربة-باب النهي عن المسكر، رقم الحديث: (٣٦٨٧)، وفي لفظ عند الترمذي: (**فالحسوة منه حرام**)، وفي رواية: (**ما أسكر الجرة منه فالجرعة منه حرام**)، سنن الترمذي: (٨١/ ٥٩)، وفي سنن ابن ماجة من حديث سلمة بن دينار عن ابن عمر، وفي إسناده ضعف، وانقطاع، وأعله الدار قطني بالوقف، ينظر: سنن ابن ماجة: (٢/ ١١٢٤)، التلخيص الحبير: (٤/ ٧٣).

وجه الدلالة: أن ما يستعمل من الكحول في إذابة الزيوت الطيارة، التي تضاف إلى الأطعمة والأشربة، لإكسابها الطعم والرائحة هو أكثر من ملء الكف، وكذلك ما يتبقى منه بعد التطاير.

الدليل الثالث: أنه لا حاجة إلى استعمال الكحول في إذابة هذه الزيوت المكسبة للطعم والرائحة، لوجود البديل المباح.

إذ يقو ل د. صيدلي، أبوالوفاء عبدالآخر: «إن الإستغناء عن الكحول كمذيب، قد أصبح ممكناً، بل ومفضلاً، وذلك من خلال التوسع في استخدام الماء كمذيب، تحت الظروف وبالوسائل المناسبة التي توفرت من خلال العلوم والتقنية الصيدلانية، بجانب المذيبات الأخرى الحديثة»[(١)].

ويقول أيضاً:« إن كل ما يقال عن استخدام الكحول في الغذاء والدواء: أنه توجد البدائل والوسائل التي تغني عنه أو تجعل استعماله في حكم الضرورة »[(٢)].

وإذا نظرنا إلى الأطعمة التي يضاف إليها الكحول، نجد أنه يضاف لإكسابها الطعم أو الرائحة أو اللون، ولا ضرورة ولا حاجة إلى إضافتها، لإمكان تناولها دون إكسابها طعماً أو رائحة أو لوناً إضافياً، فضلاً عن استعمال الكحول في إذابة هذه المنكهات أو استخلاصها.

وقد صدرت توصية عن الندوة الفقهية الطبية الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت في الفترة ٢٢-٢٤/ ٥/ ١٩٥م ما نصه: «لا يجوز تناول المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة من الخمور مهما كانت ضئيلة، ولا سيما الشائعة في

---

(١) مبحث إعلامي حول الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء:(٦، ١٠).

(٢) المرجع السابق، ص (١١).

البلاد الغربية (كبعض الشيكولاتة وبعض أنواع المثلجات، الآيس كريم، الجيلاتي ، وبعض المشروبات الغازية)، اعتباراً للأصل الشرعي في أن ما أسكر كثيره فقليله حرام، ولعدم قيام موجب شرعي استثنائي للترخيص فيها»[(١)].

المطلب السابع

الأطعمة التي تضاف إليها المواد الحافظة

تمهيد:

لقد كان الإنسان ومنذ زمن بعيد يخزن أنواعاً من الأطعمة ليأكلها في غير وقتها، ولكي تبقى هذه الأطعمة المخزنة صالحة للأكل ولكي لا تفسدها البكتريا والميكروبات المختلفة، كان الإنسان يعمد إلى تجفيفها بتعريضها لأشعة الشمس، أو يضيف بعض المواد إليها، وقد اشتهر الملح بقتله للكثير من الجراثيم، فكان يستخدم في حفظ اللحوم، كما كان السكر يدخل في مربيات الفاكهة، فتبقى صالحة لعدة شهور حتى في البلدان الحارة، كما كان يستخدم غاز ثاني أكسيد الكربون، منذُ مئات السنين، لحفظ الحبوب أثناء تخزينها لأعوام متتالية.

وقد كان الإنسان قديماً يقتصر على حفظ الحبوب (خاصة القمح)، وبعض الخضر والثمار والأسماك واللحوم المجففة، ومع مرور الزمن صارت الحاجة تكبر لحفظ كميات أكبر وأصناف أكثر، فزاد عدد المواد التي استخدمها الإنسان لحفظ المواد الغذائية حتى شملت: الدخان والكحول والخل وثاني أكسيد الكبريت وحمض الخليك وحمض اللاكتيك، وغيرها.

---

(١) الندوة الفقهية الطبية الثامنة / للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بدولة الكويت/ ١٩٩٥م.

وقد شهدت السنوات الأخيرة اكتشاف تأثير مجموعة من الحوامض كمضادات للأحياء الدقيقة وبالتالي كمواد حافظة للأغذية[1].

لقد تطورت أساليب حفظ الطعام كثيراً في هذا الزمان، وما زالت المصانع تنتج الكثير من المواد الحافظة للأغذية لتجنب فساد الأغذية وتلفها، بإضافة تلك المواد الكيميائية التي تساعد في حفظ الأطعمة المعلبة (أو المحفوظة بشكل عام).

إن الهدف من هذه الدراسة للمواد الحافظة ليس هو دراسة لطرق حفظ الأغذية ولا دراسة لكل المواد الحافظة ودراسة فاعليتها في حفظ الطعام أو غيره، فذلك علم واسع متكامل ومتخصص من علوم الأغذية، إن الهدف هو ذكر الأخطار الجانبية التي تنتج عن إضافة هذه المواد إلى الأطعمة وبيان أضرارها ومن ثم بيان حكمها الشرعي.

المسألة الأولى: حقيقة المواد الحافظة:

تعرف المواد الحافظة بأنها: «المواد التي تضاف إلى الأغذية بقصد منع أو تأخير حدوث الفساد بها»[2].

ولا يتضمن هذا التعريف الكيماويات التي تضاف للأغذية أثناء تصنيعها، كالنيتروجين الذي يضاف في فراغ المعلبات ليحل محل الهواء، كذل لا يتضمن المواد الطبيعية ذات الأثر الحافظ مثل ملح الطعام والسكر والخل والتوابل.

---

(١) ينظر: المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص(١٢٢)، حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / د.الزلاقي، ص(٧١)، المواد الحافظة للأغذية / الخواص – الاستخدام –التأثير / إيرش لوك، ترجمة، د. أحمد عسكر، ص(٢٣)، المواد المضافة للأغذية، د. غياث سمينة، د. عادل سفر، ص(٢٠)، حفظ الأغذية / أحمد جمال الدين الوراقي، ص(٦٤).

(٢) حفظ الأغذية / د. ممتاز الجندي، ص(١٥٠)، سموم البيئة، أخطار تلوث الغذاء، د. عزالدين الدنشاري، د. صادق أحمد طه، ص(٦٧).

وقيل في تعريفها: «هي المواد المضافة إلى المنتجات الغذائية بغرض إطالة العمر التخزيني، للمادة الغذائية، عن طريق تثبيط أو قتل الميكروبات التي قد تصل إلى المنتج الغذائي المراد حفظه»[١].

وقيل: «هي مركبات كيماوية تضاف للغذاء، بهدف تأخير أو منع أو حجب التغيرات غير المرغوبة، سواء كانت راجعة لفعل الكائنات الحية الدقيقة أو الأنزيمات، أو التفاعلات الكيماوية التلقائية»[٢].

وجميع هذه التعريفات مؤداها واحد وهو أن المواد المحافظة مركبات تمنع أو تؤخر الفساد الميكروبي ولا مشاحاة في الاصطلاحات. وينبغي في المواد الحافظة أن تكون لها ضرورة فنية (صناعية) أو غذائية، وأن لا تكون وسيلة للغش، بل لها ضرورة اقتصادية وأن تكون غير ضارة بالصحة، كما يجب أن يقنن استخدامها من جهات مسئولة[٣].

ويصل عدد المواد الحافظة الكيميائية المصرح بها حتى الآن ١٤ مادة أساسية، حيث إن التصريح باستخدام المواد الحافظة في الأغذية وتحديد تركيزها ونوعها ينطبق عليه ما ينطبق على مضافات الأغذية الأخرى، من حيث تحديد حد الأمان، فمن أوائل المواد الحافظة التي استخدمت هي الملح والتوابل، والسكر، والخل، وجميع القوانين المرتبطة بسلامة الأغذية والمواصفات القياسية تلزم المصنع بوضع كافة البيانات على البطاقة الغذائية المرفقة على العبوات الغذائية، بحيث تحتوي على نوع المادة المضافة، فنجد أن لكل

---

(١) المسرطنات / د. عبدالحميد محمد، ص(٧٨).

(٢) علوم وتصنيع الأغذية / د. أبوطور، وآخرون، ص(٥٢)، المواد الحافظة للأغذية، الخصائص، السلبيات، التاثير، ص(٩٢) التلوث الغذائي / للدكتور: حسين العروسي، ص(١٣٣)، حفظ الأغذية، للوراقي، ص(٦٥).

(٣) ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، د. عبدالحميد محمد، ص(٣٣١).

مادة حافظة كيمائية رقم خاص لها تبعاً للترقيم في جدول المواد المضافة للأغذية، وطبقاً للنظام الأوربي يوضع حرف E قبل الرقم، وهذا يشير بأن المادة مصرح بإضافتها في دول الاتحاد الأوربي، فمثلاً حامض البنزويك، وهو من المواد الحافظة الكيمائية له، هذا الرقم (E 210)[(١)].

الأقسام الرئيسية للمواد الحافظة:

تنقسم المواد الحافظة إلى قسمين رئيسين:

(أ) مواد حافظة طبيعية.

(ب) مواد حافظة كيمائية (صناعية).

أولاً: المواد الحافظة الطبيعية:

وهذه المجموعة تشمل المواد الطبيعية كالسكر والملح والتوابل والزيوت الطيارة، وتستخدم في مجال التصنيع الغذائي وفي صناعة المربات، و "الجيلي"، والمرملاد، والعصائر، والشراب، والحساء، والصلصات، والمخللات، فلهذه المواد الطبيعية القدرة على إيقاف النشاط الميكروبي في المنتج الغذائي.

ثانياً:المواد الحافظة الكيمائية:

وتنقسم المواد الحافظة الكيمائية إلى قسمين هي:

(أ) مواد كيمائية غير عضوية.

(ب) مواد كيمائية عضوية[(٢)].

---

(١) ينظر: المواد الحافظة / الخواص – الاستعمالات – التأثير / إيرش لوك، ترجمة د. عسكر / ود.الوكيل، ص(٢٣).

(٢) ينظر: المواد المضافة للأغذية / الإيجابيات والسلبيات/ د. الجديلي، ود. هناء حميدة، ص(٥٤).

(أ) المواد الحافظة الكيمائية غير العضوية:

ومن أشهرها ثاني أكسيد الكبريت (so_2)، النترات والنيتريت، حامض البوريك، وفيما يأتي ذكر نبذة مختصرة عن هذه المواد الحافظة:

[١] ثاني أكسيد الكبريت (so_2):

ويوجد في صورة غاز أو أملاح الكبريت " كبريتات البوتاسويم أو الصوديوم" ويستخدم في حفظ العديد من المنتجات الغذائية وبصفة خاصة المنتجات المجففة ولا تستخدم أملاح الكبريت في المنتجات الغذائية بالفيتامينات، حيث تؤدي إلى تحطيم بعض أنواع الفيتامينات، ويستخدم لتحسين حفظ بعض الفواكه والخضر، وفي حفظ عصائر الفاكهة والجبن والخبز والزبدة[١].

من أضراره:

١- أن مركبات أملاح الكبريتيت مواد مأمونة الاستعمال، لكن هناك نسبة غير قليلة تتعرض لمرض الشرى (الطفح الجلدي على صورة بثور) أو الغثيان أو الإسهال أو انقطاع النفس أو حتى الصدمة القاتلة بعد تناولهم للكبريتيت، لذلك منعت إدارة الغاء والدواء (FDA)، استخدام الكبريتت في الفواكه الطازجة والخضروات وتشترط وضع الكبريتيت المضاف كمادة حفاظة في قائمة مكونات بطاقة الغذاء المعامل أو المعبأ[٢].

٢- أنه يؤدي إلى تحطيم بعض أنواع الفتيامينات مثل فتيامين (الثيامين) والموجود في بعض الأغذية.

---

(١) ينظر: المواد الحافظة / إيرش لوك، ص(٣٨)، المواد المضافة للأغذية، د. الجديلي، ود. هناء، ص(٥٤).

(٢) ينظر: التلوث الغذائي/ د. حسين العروسي، ص(١١٤)، المضافات الغذائية/ ماذا يضر وماذا يفيد؟/ د. حمزة أبوطربوش / مجلة عالم الغذاء / العدد (٨٢)، / صفر / ١٤٢٦هـ، ص(١٧).

٣- أنه مركب سام، إذا استخدم بتركيز أكثر من (٥٠ جزء في المليون)[١].

وفيما يأتي ذكر لرأي علماء التغذية والمختصين في استخدام ثاني أكسيد الكبريت كمادة حافظة.

يقول الدكتور / محمد فهمي الأستاذ بمعهد التغذية عن استخدام ثاني أكسيد الكبريت كمادة حافظة في الأغذية: «أنه يجب عدم استخدام هذه المادة إطلاقاً في الغذاء، ولا في أي نوع من الأغذية، لأنها تؤذي الغشاء الداخلي للأمعاء والمعدة والجهاز التنفسي الخاص عند الأطفال»[٢].

يرى الدكتور / توفيق عبدالعزيز (أستاذ الصيدلة) بكلية القاهرة: «إن إضافة أي مواد حافظة أو محسنة للطعم أو الرائحة تثار حولها عدة تساؤلات، ويقول: طالما علماء التغذية يرون ضرورة تحريم استخدام ثاني أكسيد الكبريت في مجال الأغذية، فينبغي تحريم استعمالها»[٣].

ويقول د. علي مسعود / أستاذ طب الصناعات الغذائية والبيئية / جامعة عين شمس: «أنا أتفق مع المنادين بضرورة تحريم استعمال هذه المادة (ثاني أكسيد الكبريت) لأنها تضر بصحة الإنسان خاصة: (الأعصاب - الكلى - الكبد - الرئتين)»[٤].

[٢] النيترات والنيتريت:

تستخدم النيترات والنيتريت في صورة ملح صوديوم أو بوتاسيوم مخلوط مع ملح الطعام كمادة حافظة في منتجات اللحم، لتثبيت اللون من خلال تكوين مركب " نيتروز

(١) ينظر علم السرطان البيئي / محمد سعيد الحفار: (١٢٨).

(٢) التسمم الغذائي الحاد/ د. سمير غنيم، ص(٨٧)، مبادئ التلوث البيئي/ د. كامل مهدي التميمي، ص(٣٤)، ٣٠٠ خطأ في طبق طعامك/ د. عبدالمنعم عسكر، ود. محمد يوسف، ص(٥٦).

(٣) التسمم الغذائي الحاد والتسمم الطويل المدى / د. سمير غنيم، ص(٨٨).

(٤) المرجع السابق، ص ك (٨٩) علم السرطان البيئي/ د. الحفار، ص(١٢٨).

أمين " ذو اللون الوردي الثابت حتى مع التعرض لدرجات الحرارة، فقد وجد أن لأملاح النيترات والنيتريت قوة حافظة كمانع للنمو البكتيري من خلال عملية اختزال تؤدي إلى تكوين مركبات النتريت والتي لها تاثير أيضاً مضاد للأحياء الميكروبية[١].

أضرارها:

إضافة تركيزات مرتفعة من أملاح النيترات والنيتريت، لها تأثير ضار بصحة المستهلك فقد تبين أنها تؤدي إلى الإصابة بالأورام السرطانية من خلال تكوينها مركب النيتروز أمين.

(ب) المواد الحافظة الكيميائية العضوية:

وتشمل حامض البنزويك، حامض الخليك، حامض الستريك والسوربيك.. إلخ:

[١] حامض البنزويك:

يوجد طبيعياً في بعض النباتات مثل القرفة، ويستخدم في مجال الأغذية في صورة ملح كالسيوم أو صوديوم، له قدرة عالية كمانع لنمو الخمائر والفطريات، وتعتبر بنزوات الصوديوم أول مادة حافظة يصرح باستخدامها من قبل هيئة الغذاء والدواء، ويستخدم في حفظ الأغذية الحامضية مثل عصائر الفاكهة والمشروبات والمخللات، وهو قليل الذوبان في الماء ويذوب في الكحول[٢].

وبالنسبة لسلامة البنزوات فقد أشارت البحوث إلى أن البنزوات لا تشكل خطراً عند تراكمها في جسم الإنسان[٣].

---

(١) ينظر:التلوث الغذائي/ د. حسين العروسي، ص ك(١١٥)، المواد المضافة/ الإيجابيات والسلبيات/ ص(٥٧).

(٢) ينظر:المواد الحافظة / د. إيرش لوك، ص(٢٣٩).

(٣) ينظر:المواد المضافة للأغذية / استعمالاتها إيجابياتها، سلبياتها، ص(١٣٨)، مخاطر المواد المضافة في المنتجات الغذائية / محمد هاشم ، ص(٣٩).

[٢] حامض السوربيك:

يسمح باستخدام حامض السوربيك في جميع أنحاء العالم ؛ لأنه أكثر المواد الحافظة أماناً فهو الحامض العضوي (غير المشبع) الوحيد المصرح باستخدامه كمادة حافظة في الأغذية، ويعتبر مضاداً جيداً للنمو الفطري، وهو يصلح للعمل كمادة حافظة حيث يضاف إلى الكثير من المنتجات الغذائية فيضاف إلى الجبن المطبوخ ودقيق الكيك والفطائر ولا يضاف للدقيق الذي يصنع منه الخبز، لأن تأثيره مثبط لنشاط الخمائر، ويضاف إلى الزيوت والدهون بنسبة (٠.٥ – ١.٦ ٪)، والمياه الغازية بنسبة (٠.٠٠٣ / ٠.٠٢ ٪). والمارجرين بنسبة (٠.٥ – ٠.٠١ ٪) ومساحيق الخبز بنسبة (١ – ٠.٢ ٪)، والعصائر بنسبة (٠.٠٥–٠.٢ ٪).

أضراره:

له تأثيرات سمية عند استخدامه بتركيزات عالية أكثر من (٠.٣ ٪)[١].

حامض الخليك:

وهو من المواد الآمنة المصرح باستخدامها (GRAS)، ويستخدم في بعض المنتجات الغذائية مثل الجبن بتركيز (٠.١٥ ٪)، ولبعض المخبوزات لوقف النمو الفطري والبكتري وليس له تأثير على نشاط الخمائر، ويذوب في الماء.

أضراره:

استخدام التركيزات المرتفعة من حامض الخليك تعطي المنتج طعماً لاذعاً حامضاً غير مقبول لدى المستهلك[٢] .

---

(١) ينظر: المواد الحافظة للأغذية / د. إيرش لوك، ص(٢٠٩).

(٢) ينظر المواد المضافة للأغذية / د. الجديلي، ود. حميدة، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة / د.عسكر، ود. حتحوت، ص (١٣٨)، حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / د. عصمت الزلاقي، ص(٤٣)، حفظ الأغذية / د. الجندي / ص(١١٩).

وبعد بيان حقيقة المواد الحافظة وأنواعها وبعد ذكر نبذة مختصرة عن كل من هذه المواد الحافظة تنتقل لبيان حكم المواد الحافظة في الأطعمة أو حكم تناول الأطعمة المحتوية على مواد حافظة.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تدخل المواد الحافظة في تركيبها:

لمعرفة الحكم الشرعي فيها، لا بد من موازنة فوائد هذه المواد مع أضرارها، ويكون الحكم للأغلب منها.

وفيما يأتي بيان بأضرار المواد الحافظة:

لقد كان اكتشاف هذه المواد الحافظة من مصلحة البشر، ولم تكن هذه المواد لتضاف إلى الأغذية بقصد الإضرار عمداً، لكن لكل عنصر جديد يدخل إلى الغذاء جوانبه المضرة، ومن الصعب جمع لائحة بمواد حافظة خالية من الضرر، وذلك لأن أضرارها متفاوتة من حيث تأثيرها على صحة الإنسان، ومن حيث قدرة الجسم على تحمل هذه المواد، ومن حيث قدرة المواد على التجمع في الجسم لمدة طويلة، ومن حيث دور المواد التي نصنفها بأنها سامة (جزئياً أو كلياً)، أو تكون سبب في حدوث السرطان أو تشويه الأجنة.

إن كلمة (مواد حافظة كيماوية) لا تثير القلق، لأن كل الأجسام في الطبيعة لها صفة كيماوية ولها مواصفات كيمائية، وإنما الذي يولد التساؤل هو مدى تفاعل جسم الإنسان مع المركبات المصنعة، فالمسألة تتعلق بآلاف المركبات الصناعية والعناصر الطبيعية وبقايا الحيوانات والحشرات.

وعلى الرغم من أن الشركات المصنعة تقدم ضمانات كثيرة، وأن الهيئات الحكومية تشترط رقابة صارمة على المركبات التي تدخل في المواد الغذائية، وأن الدول تصدر لوائح سنوية بالمواد المسموح باستعمالها أو إدخالها في سلاسل الغذاء، وتحدد نسبة مئوية لتركيز

كل مادة مضافة إلى الغذاء، لكن العبرة تبقى في تطبيق شروط الدول أولاً بالالتزام بالمعايير المطلوبة، وفي دقة اللوائح التي تفرضها الحكومات نفسها.

إن سلبيات المواد المضافة تتخلص في تراكماتها السمية، فمن المعلوم أن الوسيلة المتبعة في العادة للكشف عن سميتها، تتلخص في إجراء الاختبارات على بعض الحيوانات، وبخاصة (الفئران) بإعطائها معايير معينة من هذه المستحضرات، ثم إجراء الكشوفات الطبية بعد كل فترة، وإجراء كل التحاليل التي تبين مدى تفاعل الجسم معها، ومدة احتفاظه بها وإمكانية تعرض الجسم للتسمم بعد تناول هذا المقدار أو غيره من هذه المركبات[١].

إن الغالبية العظمى من المواد التي تضاف إلى المواد الغذائية تعتبر سامة إذا زاد تركيزها عن حد معين، ويختلف التركيز المسموح به من مادة إلى أخرى، ولكل مادة تضاف للمساعدة في حفظ المواد الغذائية تأثيرات جانبية، ولا يستثنى من ذلك حتى ملح الطعام، فقد ثبت بالتجربة أن زيادة نسبته في طعام الحيوان يتسبب في تأخير معدل نموه وفي تقصير مدة حياته، كما يؤدي استعمال الملح بتركز عال إلى حالات تسمم خطيرة ويؤثر في الجهاز الهضمي وفي معظم أجزاء الجسم الأخرى ، هذا بالنسبة للأجسام السليمة، أما بالنسبة لمرضى القلب والكلى، فإن الملح يؤثر فيهم تأثيراً سلبياً، كما أن من المعلوم أن القيمة الغذائية للأطعمة المحفوظة هي أقل غنى من الأطعمة الطازجة من حيث الفتيامينات والمعادن[٢].

---

(١) ينظر: المرشد في الغذاء، د. نزار دندش، ص(١٢٧)، الطريق إلى الغذاء الصحي/ د. مصطفى نوفل، ص(١٠١) التغذية دليلك الكامل / لرنيم توفيق، ص(٢٠٦).

(٢) ينظر: حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / الوراقي، ص(٤٩)، مخاطر المواد المضافة / محمد هاشم، ص(٣٧).

وبعد معرفة أهم أضرار المواد الحافظة، ننتقل لبيان الفوائد والمصالح المرجوة من إضافتها للغذاء:

فوائد المواد الحافظة:

١- منع الفساد الميكروبي والكيمائي، وإيقاف نشاط الحشرات والقوارض.

٢- حفظ الأغذية والاستفادة من فائض المنتجات الغذائية.

٣- إطالة مدة بقاء الأغذية صالحة وحفظها من التلف.

٤- وسيلة من وسائل بقاء الأطعمة طازجة، وخاصة في الدول التي لا تتوفر فيها وسائل التخزين والنقل الجيدة، مما يساعد على حدوث الفساد بالأطعمة.

٥- حل كثير من مشاكل الغذاء المتعلقة بسوء التغذية.

٦- القضاء على الكثير من حالات التسمم الغذائي الناتج عن فساد الأغذية[١].

إن استخدام المواد الحافظة في مجال الأغذية يسمح بتوفير أنواع من المنتجات الغذائية في غير مواسمها تجعل عملية استيراد المواد الغذائية أكثر أماناً.

وبالموازنة بين الأضرار والمفاسد يتبين أن أضرار المواد الحافظة أكثر من فوائدها، فتمنع الغالبية منها لضررها إلا إذا كان هناك ضرورة صناعية لإضافتها في الغذاء وكان هذا المركب مأموناً، ومصرح به، فلا مانع من استخدامه، فالأصل في الأشياء الإباحة بشرط انتفاء الضرر.

---

(١) ينظر: المرشد في الغذاء / د. نزار دندش، ص(١٢٩) أضرار الغذاء والتغذية / د. عبدالحميد محمد، ص(١١٩)، حفظ الأغذية بالمواد الحافظة / د. الزلاقي، ص(١٢٣).



المطلب الثامن
الأطعمة التي تضاف إليها الفحوم الهيدروجينية

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة الفحوم الهيدروجينية:

وهي محصورة بين الأرقام (٩٠٥ - ٩٠٧)، تستخدم بعض الفحوم الهيدروجينية المعدنية لحماية بعض الأغذية من الجفاف أو لجعلها أكثر بريقاً، ويسمح عادة باستعمالها في الفواكه المجففة وصناعة السكاكر والمضائغ (العلك) والحلويات والأجبان والبيض[(١)]، ولم يتوفر لدي معلومات حول أسمائها أو أضرارها أو مدى سلامتها في الأغذية.

المسألة الثانية: حكم الأطعمة التي تضاف إليها الفحوم الهيدروجينية:

الفحوم الهيدروجينية من المواد المضافة للأطعمة، والتي يشار إليها بحرف (إي) مضافاً إليها رقم، فهي من المركبات الإضافية، فإما أن تكون من أصل مباح، ولا ضرر يقع من استعمالها، فالأصل في الأشياء الإباحة، فتباح بشرط انتفاء الضرر.

وإما أن تكون من أصل محرم تناوله، لكنها استحالت وتغيرت طبيعتها فبناءً على رأي القائلين بطهارة الأعيان النجسة بالاستحالة، أنها طاهرة يجوز استعمالها.

وإما أن تكون هذه الفحوم الهيدروجينية ذات منشأ صنعياً، فالأصل في الأشياء الإباحة بشرط انتفاء الضرر.

وقد جاء في **فتاوى المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث / فتوى رقم (٣٤) / حول الأطعمة المحتوية على مركبات إضافية**: «بأن المواد المشار إليها بحرف (إي) مضافاً إليها رقم، هي مركبات إضافية، وهي لا تؤثر على حل الطعام والشراب، وذلك لأنها إما من

---

(١) الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د. الهواري، ص(٩).

أصل مباح ولا ضرر منها، أو من أصل محرم تناوله، لكنها استحالت وتغيرت طبيعتها تغيراً تاماً، وإما أنها صارت مستهلكة»[١].

المطلب التاسع
الأطعمة التي تضاف إليها المركبات النشوية المعالجة

وفيه مسألتان:

المسألة الأولى: حقيقة المركبات النشوية المعالجة:

وينحصر رمزها ما بين E1400 إلى E 1442.

وتوجد هذه المركبات في بعض المنتوجات كاللبن المخفوق، وعلى الرغم من أنها تحمل الرمز E إلا أن بعض البلدان لا يزال متشدداً في عدم السماح باستعمالها (إنجلترا مثلاً) علماً بأنه لا يوجد لديّ معلومات حول مدى سلامة استخدامها في التصنيع الغذائي ويمكن تعريفها بأنها: «مركبات كيمائية تضاف إلى الأغذية وخصوصاً (المخبوزات) من أجل تحسين صفاتها»[٢].

فالهدف من إضافتها هو تحسين المنتج النهائي وإعطائه الليونة المطلوبة.

ومن أمثلتها:

١- النشا المعالج بالحمض.

٢- النشا المعالج بالقلويات.

٣- النشا المبيض بالكلور أو بثاني أكسيد الكلور[٣].

---

(١) فتاوى المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث، فتوى رقم:(٣٤)، المجلس الأوربي / جمادى الآخرة، ١٤١٩هـ، ينظر: فقه النوازل / د. محمد الجيزاني:(٤/ ٢٦٦).

(٢) المواد المضافة / د. غياث مصباح، ص(٧٤).

(٣) ينظر: الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د. الهواري، ص(٩)، رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، د. رجائي الجندي، ص(٢١٩).

[١] النشا المعالج بالحمض:

عند إضافة بعض الأحماض إلى الدقيق، يحدث انخفاض في درجة PH وهذا يؤدي إلى تحسين صفات العجينة المتكونة، وخصائص وصفات المنتج النهائي من المخبوزات، ففي الخلطات الجاهزة للبسكويت والفطائر تستخدم مادة (الكالسيوم أحادي الفوسفات)، حيث تعرض المواد المنتجة للحمض، أو لمركبات ذات تأثير حامضي[١].

[٢] النشا المعالج بالقلويات:

والقلويات مركبات مؤكسدة، تحدث تأثير مباشر على العجينة المتكونة أثناء العجن أكثر من تأثيرها على الدقيق نفسه، ومن أمثلة هذه المركبات، برومات البوتاسيوم، وهذه المركبات تضاف إلى الدقيق بتركيزات ما بين ١٠ – ٤٠ جزء في المليون أثناء عملية الطحن، وعند استخدام برومات البوتاسيوم كمركبات يعطي قوة للعجينة المتكونة، وتكون سهلة التشكيل، وهذا المركب يبقى في صورة غير فعالة إلى أن تحدث عملية التخمر بفعل الخميرة المضافة، فتنخفض درجة الـ PH في الوسط ويصبح مناسباً لتفاعل برومات البوتاسيوم. وعلى ذلك، فنشاط برومات البوتاسيوم في المراحل الأخيرة يعطي فرصة أكبر لزيادة حجم المنتج ويحسن من تجانس مسام اللباب الداخلي للمخبوزات، وفي الشكل الخارجي لها، ويعطي قوة ومطاطية أكثر للعجينة المتكونة.

ومن مساوئها:

أنها إذا أضيفت بنسبة أكبر، فإنها تعطي تأثيراً سلبياً على المنتج يتلخص في إعطاء لون رمادي للباب الداخلي، وعدم انتظام المسام الداخلية وانخفاض ملحوظ في حجم الرغيف.

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، / د. الجديلي ود. حميدة، ص(٤٦).

كما أن استخدامها بتركيزات أكثر من المصرح بها، له تأثير ضار على صحة المستهلك، لذلك اتجه الباحثون إلى استخدام مضافات أكثر أمناً من المركبات السابقة، ومنها مركبات بيكربونات الصوديوم، وهذا المركب القلوي يستخدم كمادة مساعدة ومادة رافعة للخبز ولإعطاءه الحجم المرغوب فيه، وهو يعد وسيلة كيمائية لإخراج المادة الرافعة[1].

[٣] النشا المبيض بالكلور:

عملية تبييض الدقيق كانت تتم بإضافة بعض المضافات الكيمائية، كالكلور، حيث يستخدم لتبييض الدقيق، فيؤكسد صبغة (البيتا كاروتين) الموجودة في الدقيق، فيبيض اللون، حيث أن الدقيق الناتج من عملية طحن القمح يكون لونه أصفر، وإذا استخدم مباشرة بعد عملية الطحن لتكوين عجينة بإضافة ماء، يعطي عجينة لزجة صعبة التشكيل وتعطي تأثيراً غير جيدة على المنتج النهائي من المخبوزات، ومن أنواع المضافات التي تضاف بغرض تبييض الدقيق:

١- ما يضاف إلى الدقيق بغرض تبييضه وليس لها تأثير على خواص وصفات المنتج النهائي مثل مركب " البنزول ".

٢- مركبات لها تأثير مبيض على تحسين صفات المنتج النهائي للمخبوزات، مثل غاز الكلورين (Cl_2)، فهذه المضافات لها تأثير مباشر عند إضافتها للدقيق، مثل تحسين صفات العجينة المتكونة، وخصائص وصفات المنتج النهائي من المخبوزات[2].

---

(١) ينظر: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د. الجديلي، ود. حميدة، ص(٤٨)، رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية / د. الجندي، ص(٢١٦)، الطعام والشراب بين الحلال والحرام / د. الهواري، ص(٩).

(٢) حفظ الأغذية / د. الوراقي، ص(٤٧).

المسألة الثانية: حكم المركبات النشوية المعالجة:

بعد بيان حقيقة تلك المركبات وفوائدها، ننتقل لبيان حكمها الشرعي، فهذه المركبات من المواد المشار إليها بحرف (E)، مضافاً إليها رقم، فهي من المركبات الغذائية الإضافية في الأطعمة، والتي يزيد عددها عن (٣٥٠) مركب، وهي إما أن تكون من الحافظات أو الملونات أو المحسنات، أو غير ذلك، وتنقسم بسحب المنشأ إلى أربع فئات:

الفئة الأولى: مركبات ذات منشأ كيمائي صنعي.

الفئة الثانية: مركبات ذات منشأ نباتي.

الفئة الثالثة: مركبات ذات منشأ حيواني.

والحكم فيها أنها لا تؤثر على حل الطعام أو الشراب، وذلك لما يأتي:

أما الفئة الأولى والثانية، فلأنها من أصل مباح، ولا ضرر يقع باستعمالها.

وأما الفئة الثالثة فإنها لا تبقى على أصلها الحيواني، وإنما تطرأ عليها استحالة كيمائية تغير طبيعتها تغيراً تاماً بحيث تتحول إلى مادة جديدة طاهرة، وهذا التغيير مؤثر على الحكم الشرعي في تلك المواد، فإنها لو كانت عينها محرمة او نجسة فالاستحالة إلى مادة جديدة يجعل لها حكماً جديداً، كالخمر إذا تحولت خلاً، فإنها تكون طيبة طاهرة، وتخرج بذلك التحول من حكم الخمر.

وأما الفئة الرابعة فتكون غالباً في المواد الملونة، ويستخدم من محلولها كمية ضئيلة جداً تكون مستهلكة في المادة الناتجة النهائية وهو معفو عنه[1].

وبالنظر إلى المركبات النشوية المعالجة، نجد أنها مركبات كيمائية ذات منشأ صنعي، والأصل في الأشياء الإباحة، فيباح استعمالها في المخبوزات، بشرط انتفاء الضرر، وبالتالي فهي لا تؤثر على حل الطعام والشراب، فتكون مباحة.

---

(١) ينظر: فتاوى المجلس الآوربي للإفتاء والبحوث، فتوى (٣٤) / جمادى الاخرة، ١٤١٩هـ، فقه النوازل / د. الجيزاني، ص(٤/ ٢٦٦).

وأما إذا ثبت فيها الضرر كمادة (برومات البوتاسيوم) حيث ثبت إن استخدامها بتركيزات عالية له تأثير ضار على صحة المستهلك، فتمنع درءاً للضرر، لقوله عليه الصلاة والسلام: (**لا ضرر ولا ضرار**)[١].

وتطبيقاً للقاعدة الفقهية: «درء المفاسد مقدم على جلب المصالح»[٢].

---

(١) تقدم تخريجه، ص(٧٠).

(٢) تقدم ذكرها، ص(١٣٨).

الخاتمة

تتويجاً لهذا البحث، أختمه بخاتمة أذكر فيها أهم نتائجه وخلاصة ما جاء فيه وأوجز ذلك في النتائج الآتية:

١ - أن النازلة هي كل ما استدعى حكماً شرعياً من الوقائع المستجدة.

٢ - أن للنوازل أثراً في تغيير الاجتهاد، فيراعي الناظر في النازلة عند اجتهاده تغير الواقع المحيط بالنازلة سواء كان تغيراً زمانياً أو مكانياً او تغيراً في الأحوال والظروف وتبعاً لذلك فعلى الناظر مراعاة هذا التغير في فتواه وحكمه.

٣- أن الأصل في الأشياء الإباحة، ما لم يرد نص من الشارع بالتحريم، وهو مذهب الجمهور من الفقهاء والأصوليين.

٤ - من الضوابط في تحريم الأطعمة الضرر والإسكار أو التخدير والاستقذار والافتراس والخبث والنجاسة والاشتباه.

٥ - أن التهجين هو نوع تزاوج بين نوعين مختلفين لكنهما قريبان، ينتج من هذا التزاوج هجين ليس خصباً ولا ينتج نسلاً كالبغل، فالبغال محرمة تغليباً لجانب التحريم، كما أن ما تولد بين نوعين أحدهما مباح والآخر محرم، يغلب جانب الحرمة فيه احتياطاً.

٦ - إن الهرمونات المقدمة للحيوانات عبارة عن مواد كيماوية تتكون داخل خلايا متخصصة يفرزها الجسم من غدد متخصصة تسمى بالغدد الصماء، حيث تصل إفرازاتها إلى الدم مباشرة، وهي تنقسم إلى قسمين هومونات طبيعية وصناعية.

٧- إن تقديم النجس إلى الحيوان مكروه.

٨- كراهة أكل لحوم الجلالة وكراهة لبنها وبيضها، كراهة تنزيهية.

٩- إن الهرمونات المقدمة للحيوان تشتمل على نجاسة، فإن قدمت مع العلف وكانت نسبتها بالشكل الذي لا يترك أثراً في الحيوان، فإن تلك الحيوانات المتغذية عليها يباح أكلها، وإن تركت أثراً، فيختلف تقدير هذا الأثر بناءً على موازنة المصالح والمفاسد المترتبة على استخدام تلك الهرمونات.

١٠- أن مفاسد تلك الهرمونات تفوق فوائدها، وبالتالي فيمنع تقديم مثل تلك الهرمونات إلى الحيوانات دفعاً للضرر.

١١- إن الهندسة الوراثية هي القدرة على إجراء عمليات التحكم بالصفات الوراثية للكائن الحي، بتبديل أو تعديل أو إضافة انتقائية للمادة الوراثية، وذلك عن طريق الدخول للحمض النووي (DNA) في الخلايا الحية.

١٢- جواز الاستنساخ في الحيوانات بالقيود الآتية:

* أن يكون في ذلك مصلحة حقيقية لا مجرد مصلحة متوهمة.

* لا يكون فيه مفسدة أو مضرة أكبر من هذه المصلحة.

* لا يؤدي التنسيل إلى ضرر بنشوء مرض جديد أو طفرة مغيره.

* لا تتخذ هذه العملية للعبث والتغير لخلق الله أو تعذيب الحيوان أو الإضرار به.

١٣- إن الهدرجة عبارة عن إدماج الجزيء الهيدروجيني في الرابطة المزدوجة للحمض الدهني- داخل جزيء الدهن - لتشبيعها.

١٤- أنه لا يجوز استخدام الخنزير في عملية الهدرجة منفرداً وبناءً عليه فلا يجوز تناول الأطعمة المهدرجة بشحم الخنزير لنجاسته.

١٥- لا يجوز استخدام شحوم الميتة في عملية الهدرجة وبالتالي فلا يجوز تناول الأطعمة المهدرجة بشحوم الميتة لنجاستها.

١٦- أن خليط السمن الصناعي المهدرج، وهو ما يسمى " بالمارجرين " والمكون من زيت خليط الزيت النباتي والحيواني لا يحكم بتنجيسه إذا أضيف إليه دهن الخنزير أو الميتة إلا بتغير أحد أوصافه من الطعم أو الرائحة أو اللون وما عدا ذلك فهو طاهر مباح يجوز أكله بناءً على أن المائعات لا تنجس إلا بتغير أحد أوصافها.

١٧- يجوز استخدام شحوم الحيوانات المأكولة اللحم في عملية الهدرجة غير التامة بشرط عدم حدوث الضرر، وتمنع هدرجة الزيوت هدرجة تامة لأضرارها.

١٨- أن المقصود من مصطلح تشعيع الغذاء هو معالجة الغذاء السائب أو المغلف، بأحد أنماط الطاقة بتعريضه إلى مقادير من الإشعاعات المؤينة، فتتم مراقبتها بدقة لمدة معينة، حيث تعمل على التغيير في نواة الخلية للكائنات الدقيقة الموجودة في الغذاء فتثبطها وقد تقتلها .

١٩- جواز عملية تشعيع الأغذية، وبالتالي جواز تناول الأغذية المعاملة بالإشعاع.

٢٠- إن المضاد الحيوي مادة مشتقة من كائن حي أو من مركبات صناعية، تدخل الجسم إما عن طريق الفم أو الحقن وتسري خلال الدم لتصل إلى الجزء المصاب بالمرض، فتقتل البكتريا أو تبطل مفعولها.

٢١- لا ينبغي استخدام المضادات الحيوية في علاج الحالات البسيطة، ولا بأس من استخدامها في علاج الحالات الخطيرة من الأمراض القاتلة بضوابط عدة.

٢٢- يمنع استخدام المضادات الحيوية في مجال حفظ الأغذية والوقاية من المرض كما يمنع استخدامها بهدف تسريع نمو الحيوانات.

٢٣- أن المبيدات الحشرية هي مواد مصنعة من خليط من المركبات الكيميائية والمواد العضوية أو غير العضوية تمتلك خواص لها القدرة على الوقاية من الآفات أو القضاء عليها.

٢٤- منع استخدام المبيدات للقضاء على الآفات إلا في الحالات الحرجة من الإصابة وكان هناك ضرورة لاستخدامها، فيجوز استخدامها بضوابط عدة.

٢٥- يكره تقديم نجس العين للحيوان، كما أن الجلالة من الحيوان لا يقدر حبسها بمدة معينة، وإنما تحبس وتعلف الطاهر حتى يطيب لحمها.

٢٦- طهارة السمك الطافي والذي يدخل في مركزات الأسماك والدواجن والأنعام.

٢٧- طهارة روث مأكول اللحم دون غيره، وبالتالي لا مانع من الانتفاع به في علف الحيوان.

٢٨- أن الاستحالة هي كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، كتحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون.

٢٩- أن الأعيان النجسة لا تطهر بالاستحالة، وعليه فلا تطهر أجزاء الميتة من دم وغيرها بالاستحالة، ولا ينتفع بها في علف الحيوان لنجاستها.

٣٠- أن الجيلاتين المستخلص من جلد الميتة بعد الدبغ طاهر بخلاف الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير فهو نجس وإن دبغ.

٣١- أن الخنزير لا يطهر بالاستحالة، بل نجاسته باقية وإن استحال، وبالتالي فإن الجيلاتين المستخلص منه محرم.

٣٢- إباحة أكل لحم الزرافة والأرنب والضب واليربوع.

٣٣- إباحة ذبائح نصارى العرب، وتحريم ذبائح المجوس.

٣٤- وجوب التسمية على الذبيحة، وتحريم ما ذبحه أهل الكتاب وذكروا عليه اسم غير الله.

٣٥- أن العظم والدم والعصب والدهن والأنفحة من الميتة نجسة محرمة لا يحل أكلها أو أكل ما احتوت عليه من أطعمة إلا ما استحال منها فيحل أكله.

٣٦- وجوب عرض العلف على الحيوان، فإن امتنع مالك الحيوان عن تقديم العلف له يجبره القاضي على الإنفاق.

٣٧- حرمة الكثير من جوزة الطيب والزعفران، دون القليل وجواز استعمالها في الأطعمة بناءً على ذلك.

٣٨- إباحة الزروع والثمار المسقية بالنجس، إذا سقيت بعد ذلك بماء طاهر حتى يستهلك عين النجاسة.

٣٩- أن المركبات الغذائية الإضافية هي مواد تضاف إلى الأطعمة لتحقيق وظيفة معينة، وذلك مثل الملونات والمثبتات والمحليات والمذيبات والمستحلبات والمواد الكحولية والمواد الحافظة والمركبات النشوية والفحوم الهيدروجينية.

٤٠- تختلف مصادر المركبات الغذائية المضافة إلى الغذاء، فقد تكون من أصل نباتي أو حيواني أو ذات منشأ صنعي.

٤١- أن ما كان أصله نباتياً أو حيوانياً غير محرم كالخنزير، فيباح استعمال المستخلص منه بشرط انتفاء الضرر، أما بالنسبة للمركبات الكيميائية ذات المنشأ الصنعي فالأصل فيها الإباحة بشرط انتفاء الضرر، ويبقى الأمر في طريقة ذوبانها في الكحول، وبناء على نظرية الاستهلاك فهي تستعمل مستهلكة في الغالب المائع، فهي حلال.

وفي الختام أوصي بالآتي:

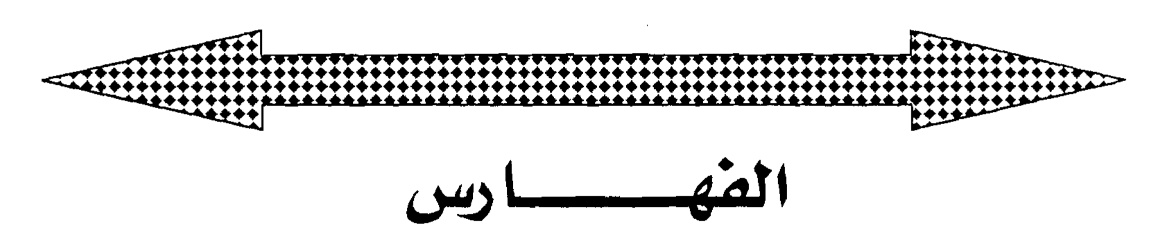
أولاً: ضرورة تكثيف دور أجهزة الرقابة المختصة بمراقبة المنتجات الزراعية والحيوانية للكشف عن طبيعة المضادات والمبيدات التي تعالج بها النباتات، ومراقبة الأعلاف المقدمة للحيوانات، وإن كان قد تسرب إلى بعضها شيء من المواد الكيمائية الممنوع استخدامها دولياً، وإيقاف ذلك بالطرق المناسبة.

ثانياً: أوصي أهل الخبرة والاختصاص بحقيقة استحالة بعض المواد المحرمة أو بعض المواد المستخلصة والذين هم على علم ودراية بحقيقة التفاعلات الكيميائية الحاصلة لمثل تلك المواد بإمداد أهل العلم الشرعي بقوائم يبين فيها أسماء المواد التي تحققت لها استحالة تامة والتي لم تحقق لها ليتمكنوا بدورهم من تقديم الفتوى للناس في حكم استخدامها والاستفادة منها.

ثالثاً: أوصي أصحاب الجهات المختصة بالإشراف على المنتجات الغذائية، كهيئة الغذاء والدواء وغيرها بمزيد من العناية بالمنتجات المستوردة وأقترح تشكيل لجان مختصة ترسل إلى البلاد المنتجة والمصدرة لتلك المواد للإطلاع على حقيقة تصنيعها وطبيعة المواد الداخلة في تركيبها ومدى صلاحيتها للمستهلك.

رابعاً: أوصي منظمة المؤتمر الإسلامي اختيار جهة إسلامية موحدة تتولى مهمة المراقبة للحوم المستوردة بإيجاد مؤسسة تتولى العمل المباشر في هذا المجال، مع التفرغ التام لشؤونه، ووضع لوائح مفصلة عن كل من شروط التذكية الشرعية، وتنظيم المراقبة والإشراف على هذه المهمة، بالاستعانة بخبراء شرعيين وفنيين في هذا المجال.

هذا والله اسأل أن يجعل عملي في هذا البحث خالصاً لوجهه الكريم، وأن يوفقني للعلم النافع والعمل الصالح والحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات.

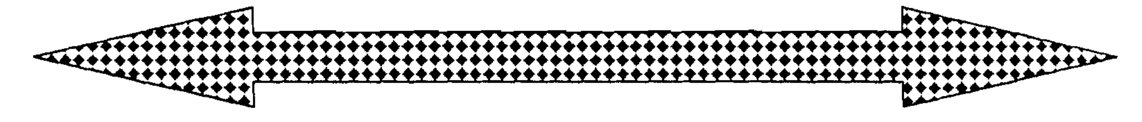


الفهـــــارس

وتشمل:

فهرس المصادر والمراجع.

فهرس الموضوعات.



فهرس المصادر والمراجع

كتب القرآن الكريم وعلومه:

١- القرآن الكريم.

٢- أحكام القرآن: لأبي بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص، الناشر: دار الكتاب العربي، بيروت، الطبعة الأولى.

٣- أحكام القرآن: لأبي بكر محمد بن عبدالله بن العربي، الناشر: دار المعرفة بيروت،١٤٠٧هـ، تحقيق علي البجاوي.

٤- أسباب النزول لأبي الحسن علي بن أحمد الواحدي النيسابوري، أسباب النزول وبهامشه الناسخ والمنسوخ، للإمام أبي القاسم هبة الله بن سلامة أبي النصر، بيروت، دار المعرفة، د. ت.

٥- أضواء البيان في إيضاح القرآن بالقرآن: لمحمد الأمين بن محمد المختار الجكني الشنقيطي، الناشر: دار الإفتاء بالرياض، ١٤٠٣هـ.

٦- التفسير الكبير / للإمام همام الفخر الرازي، محمد بن عمر بن الحسين، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت.

٧- تفسير ابن كثير المسمى بتفسير القرآن العظيم: لأبي الفداء إسماعيل بن كثير الدمشقي، الناشر: دار القلم، بيروت، الطبعة الثانية.

٨- تفسير القرآن الحكيم، المعروف بتفسير المنار، للأستاذ الشيخ محمد عبده، تأليف: السيد محمد رشيد رضا، الناشر، دار المعرفة، بيروت.

٩- تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان: لعبدالرحمن بن ناصر السعدي، الناشر: دار المدني، جدة، ١٤٠٨هـ.

١٠- جامع البيان في تأويل آي القرآن: لأبي جعفر محمد بن جرير الطبري، الناشر: دار الفكر، بيروت، ١٤٠٨هـ.

١١- الجامع لأحكام القرآن: لأبي عبدالله محمد بن أحمد القرطبي، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٥هـ.

١٢- الدر المنثور في التفسير بالمأثور، تأيف: جلال الدين السيوطي، الناشر: دار المعرفة، بيروت.

١٣- زاد المسير في علم التفسير، لأبي الفرج جمال الدين عبدالرحمن بن علي بن محمد الجوزي، الطبعة الأولى، ١٣٨٤هـ - ١٩٦٤م.

١٤- فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير: لمحمد بن علي الشوكاني، الناشر: دار الفكر، بيروت، ١٤٠٣هـ.

١٥- روح المعاني في تفسير القرآن والسبع المثاني، لأبي الثناء شهاب الدين محمد بن عبدالله الحسيني الألوسي، دار الفكر، بيروت، ١٣٩٨هـ.

١٦- في ظلال القرآن الكريم: لسيد قطب، الناشر: دار العلم للطباعة والنشر، جدة، الطبعة الثانية عشر، ١٤٠٦هـ.

١٧- محاسن التأويل: لمحمد جمال الدين القاسمي، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩٨هـ، تحقيق: محمد فؤاد عبدالباقي.

١٨- مفاتيح الغيب: لفخر الدين محمد بن عمر بن حسين الرازي، الناشر: المطبعة البهية المصرية، القاهرة.

كتب الحديث الشريف وشروحه:

١٩- الأربعون النووية، لأبي زكريا يحيى بن شرف الدين النووي، الناشر: دار المطبوعات الحديثة، جدة، ١٤٠٥هـ.

٢٠- بلوغ المرام من أدلة الأحكام: للحافظ أحمد بن حجر العسقلاني، الناشر: دار الكتاب العربي، بيروت، تحقيق: رضوان محمد رضوان.

٢١- تحفة الأحوذي بشرح جامع الترمذي: لمحمد عبدالرحمن بن عبدالرحيم المباركفوري، الناشر: دار الفكر، بيروت.

٢٢- التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد للحافظ أبي عمر يوسف بن عبدالله بن عبدالبر النمري الأندلسي، الناشر: وزارة الشؤون الإسلامية والأوقاف بالمملكة المغربية، ١٣٨٧هـ، تحقيق: قسم الشؤون الإسلامية بالوزارة.

٢٣- جامع الأصول في أحاديث الرسول: لمجد الدين أبي السعادات المبارك بن محمد بن الأثير الجوزي، الناشر: مكتب الحلواني، ١٣٨٩هـ، تحقيق: عبدالقادر الأرناؤوط.

٢٤- الجامع الصغير من أحاديث البشير النذير: لجلال الدين عبدالرحمن بن أبي بكر السيوطي، الناشر: دار المعرفة، بيروت.

٢٥- جامع العلوم والحِكَم في شرح خمسين حديثاً من جوامع الكلم: للحافظ أبي الفرج عبدالرحمن بن شهاب الدين بن رجب الحنبلي البغدادي، الناشر، دار الريان للتراث، القاهرة، ط١، ١٤٠٧هـ.

٢٦- سلسلة الأحاديث الصحيحة، تأليف: محمد ناصر الدين الألباني، الناشر: المكتبة الإسلامية، بيروت.

٢٧- سبل السلام شرح بلوغ المرام من أدلة الحكام، لمحمد بن إسماعيل الكحلاني الصنعاني المعروف بالأمير، دار الفكر للنشر.

٢٨- سنن الترمذي: لأبي عيسى محمد بن سورة الترمذي، تحقيق: صدقي جميل العطار، الناشر: دار الفكر - بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٢٥هـ.

٢٩- سنن الدار قطني: لعلي بن عمر الدارقطني، الناشر: دار المحاسن، القاهرة، ١٣٨٦هـ، تحقيق: عبدالله هاشم يماني المدني.

٣٠- سنن الدارمي: لعبدالله بن عبدالرحمن الدارمي السمرقندي، الناشر: دار الكتاب العربي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٧هـ، تحقيق: فؤاد زمرلي، وخالد السبع العلمي.

٣١- سنن أبي داود: لأبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الثالثة، ١٣٩٩هـ.

٣٢- السنن الكبرى: لأبي بكر أحمد بن الحسين بن علي البيهقي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، ١٤١٣هـ.

٣٣- السنن الكبرى، لأبي عبدالرحمن أحمد بن شعيب النسائي، تحقيق حسن عبدالمنعم شلبي، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط١ الأولى، ١٤٢١هـ

٣٤- سنن ابن ماجه: لأبي عبدالله محمد بن يزيد بن ماجه القزويني، الناشر: دار الجيل، بيروت.

٣٥- سنن النسائي الصغرى: المعروفة بالمجتبى: لأبي عبدالرحمن أحمد بن شعيب بن علي النسائي، الناشر: دار البشائر الإسلامية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٩هـ، تحقيق: عبدالفتاح أبوغدة.

٣٦- شرح سنن ابن ماجه: لأبي الحسن الحنفي المعروف بالسندي، الناشر: دار الجيل، بيروت.

٣٧- شرح السنة: لأبي محمد الحسين بن مسعود البغوي، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٣هـ، تحقيق: زهير الشاويش، وشعيب الأرناؤوط.

٣٨- شرح صحيح مسلم: لأبي زكريا يحيى بن شرف الدين النووي، الناشر: دار الريان للتراث، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٤٠٧هـ.

٣٩- شرح معاني الآثار: لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٧هـ، تحقيق: محمد زهري النجار.

٤٠- شرح موطأ الإمام مالك: لمحمد بن عبدالباقي بن يوسف الزرقاني، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١١هـ.

٤١- الشمائل المحمدية: لأبي عيسى محمد بن سورة الترمذي، الناشر، مكتبة المعارف، الرياض، الطبعة الثالثة، ١٤١٠هـ.

٤٢- صحيح البخاري المسمى بالجامع الصحيح: لأبي عبدالله محمد بن إسماعيل البخاري، الناشر: دار الفكر، بيروت.

٤٣- صحيح ابن حبان المسمى بالتقاسيم والأنواع: لأبي حاتم محمد بن حبان البستي، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ، تحقيق: شعيب الأرناؤوط (وهو مطبوع بعنوان الإحسان في تقريب صحيح ابن حبان، ترتيب علاء الدين علي بن بلبان الفارسي).

٤٤- صحيح ابن خزيمة: لأبي بكر محمد بن إسحاق بن خزيمة النيسابوري، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١٢هـ، تحقيق: محمد الأعظمي.

٤٥- صحيح مسلم: لأبي الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، الناشر: دار الريان للتراث، القاهرة.

٤٦- عون المعبود شرح سنن أبي داود: لأبي الطيب محمد شمس الحق أبادي، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الثالثة، ١٣٩٩هـ.

٤٧- فتح الباري شرح صحيح البخاري: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دار الفكر، بيروت .

٤٨- الفتح الرباني ترتيب مسند الإمام أحمد بن حنبل الشيباني مع شرحه بلوغ الأماني: لأحمد بن عبدالرحمن البنا، الناشر: دار الشهاب، القاهرة.

٤٩- الفتح المبين شرح الأربعين، للحفاظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر، دار الفكر، د. ت.

٥٠- فيض القدير شرح الجامع الصغير: لمحمد عبدالرؤوف المناوي، الناشر: دار المعرفة، بيروت.

٥١- مجمع الزوائد ومنبع الفوائد: للحافظ نورالدين علي بن أبي بكر الهيثمي، الناشر: دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، ١٤١٢هـ، تحقيق: عبدالله الدرويش.

٥٢- مختصر سنن أبي داود: للحافظ زكي الدين عبدالعظيم بن عبدالقوي المنذري، الناشر: دار المعرفة، بيروت، تحقيق: محمد حامد الفقي.

٥٣- المراسيل: للإمام أبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني، تحقيق: يوسف عبدالرحمن المرعشلي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، ط ١، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م.

٥٤- المستدرك على الصحيحين: للحفاظ أبي عبدالله محمد بن عبدالله الحاكم النيسابوري، الناشر: دار المعرفة بيروت.

٥٥- مسند الإمام أحمد بن حنبل برواية ابنه عبدالله، الناشر: دار صادر، بيروت، ١٣١٣هـ.

٥٦- مسند الإمام أحمد بن إدريس الشافعي، الناشر: دار الثقافة دمشق، الطبعة الثانية، ١٤١٢هـ.

٥٧- مسند أبي عوانة، الناشر: دار المعرفة للطباعة والنشر، بيروت، الطبعة ١٣٨٠هـ - ١٩٦٠م

٥٨- مسند أبي يعلى الموصلي: لأبي يعلى أحمد بن علي بن المثنى الموصلي، الناشر: دار الثقافة العربية، دمشق، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ، تحقيق: حسين سليم أسد.

٥٩- مشكل الآثار: لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي، الناشر: دار المعارف، حيدر اباد، ١٩٣٣م.

٦٠- المصنف في الأحاديث والآثار: لعبدالله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٩هـ، اعتنى به: سعيد اللحام.

٦١- مصنف عبدالرزاق: لعبدالرزاق بن همام الصنعاني، الناشر: المجلس العلمي، بيروت، ١٣٩٠هـ.

٦٢- معالم السنن شرح سنن أبي داود: لأبي سليمان حمد بن محمد الخطابي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١١هـ.

٦٣- المعجم الأوسط: لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني، الناشر: مكتبة المعارف، الرياض.

٦٤- المعجم الصغير: لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، تحقيق: محمد سليم سمارة.

٦٥- المعجم الكبير: لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني، الناشر: الدار العربية للطباعة، بغداد، تحقيق: حمدي عبدالمجيد السلفي.

٦٦- معرفة السنن والآثار، لأبي بكر أحمد بن السيد بن علي البيهقي، الناشر، دار المعرفة، بيروت، ١٤١٣هـ.

٦٧- المنتقى شرح موطأ الإمام مالك: لأبي الوليد سليمان بن خلف الباجي، الناشر: دار الكتاب العربي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٣١هـ.

٦٨- موطأ الإمام مالك بن أنس، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١١هـ.
٦٩- نيل الأوطار شرح منتقى الأخبار: لمحمد بن علي الشوكاني، الناشر: دار الجيل، بيروت.

كتب الفقه:

(أ) الفقه الحنفي:

٧٠- البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لزين الدين بن نجيم الحنفي، مع تكملته للشيخ محمد بن حسين ابن علي الطوري الحنفي، وبهامشه الحواشي المسامة منحة الخالق على البحر الرائق للسيد محمد أمين الشهير بابن عابدين، مطبعة كراتشي.
٧١- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: لعلاء الدين أبي بكر بن مسعود الكاساني، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت.
٧٢- البناية في شرح الهداية: لأبي محمد محمود بن أحمد العيني، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١١هـ.
٧٣- تبين الحقائق شرح كنز الدقائق، لفخر الدين عثمان بن علي الحنفي الزيلعي، المطبعة الأميرية ببولاق، مصر، ط ١، ١٣١٣هـ.
٧٤- تحفة الفقهاء: لعلاء الدين السمرقندي، الناشر: مطبعة جامعة دمشق، الطبعة الأولى ١٣٧٧هـ، تحقيق: محمد زكي عبدالبر.
٧٥- تكملة فتح القدير،المسماة بنتائج الأفكار في كشف الرموز والأسرار على الهداية، شرح بداية المبتدي، الناشر: شركة مكتبة ومطبعة البابي الحلبي – مصر، ط ١ – ١٣٨٩هـ - ١٩٧٠م
٧٦- حاشية سعدي جلبي على شرح العناية: لسعدالله بن عيسى المعروف بسعدي جلبي، الناشر: المطبعة الأميرية ببولاق، مصر، الطبعة الأولى، ١٣١٥هـ.
٧٧- حاشية الطحاوي على الدر المختار: لأبي جعفر بن محمد بن سلامة الطحاوي الحنفي، الناشر: دار المعرفة، بيروت.
٧٨- حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح: لأحمد بن محمد بن إسماعيل الطحطاوي، مطبعة البابي الحلبي، مصر، ط٣، ١٤١٨هـ.
٧٩- الاختيار لتعليل المختار، لعبدالله بن محمود بن مودود الموصلي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، الطبعة الثالثة، ١٣٩٥هـ.
٨٠- الدر المختار شرح تنوير الأبصار: لمحمد علاء الدين بن علي بن محمد الحصني الحصكفي، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت.

٨١- رد المحتار على الدر المختار المعروف بحاشية ابن عابدين: لمحمد أمين بن عمر بن عابدين، الناشر دار إحياء التراث العربي، بيروت.

٨٢- الروض الندي، شرح كفاية المبتدي، لجلال الدين الخوارزمي.

٨٣- شرح العناية على الهداية: لمحمد بن محمود البابرتي، الناشر: المطبعة الأميرية ببولاق، مصر، ١٣١٥هـ (بهامش شرح فتح القدير).

٨٤- شرح العيني على كنز الدقائق: لأبي محمد محمود بن أحمد العيني، المطبعة الأميرية ببولاق، مصر.

٨٥- شرح فتح القدير على الهداية: للكمال بن الهمام الحنفي، الناشر، المطبعة الأميرية ببولاق، مصر، ١٣١٥هـ.

٨٦- عقود رسم المفتي من مجموعة رسائل ابن عابدين.

٨٧- الفتاوي العالمكيرية، المعروفة بالفتاوى الهندية، لمجموعة من علماء الهند، الناشر: دار الفكر، بيروت، ١٤١١هـ.

٨٨- فتاوى قاضي خان، على هامش الفتاوى الهندية، دار إحياء التراث العربي، ١٤٠٠هـ.

٨٩- فتح القدير، للكمال بن الهمام، مع تكملته المسماة بنتائج الأفكار في كشف الرموز والأسرار على الهداية، شرح بداية المبتدي، الناشر: مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، الطبعة الأولى، ١٣٨٩هـ - ١٩٧٠م.

٩٠- كشف الحقائق شرح كنز الدقائق: لعبدالحكيم الأفغاني الحنفي، الناشر: لمطبعة الأدبية، مصر، الطبعة الأولى، ١٣١٨هـ.

٩١- كفاية الأخيار في حل غاية الاختصار: لتقي الدين أبوبكر بن محمد الحصني الحسيني الدمشقي، الناشر: إدارة الطباعة المنيرة، مصر، ١٣٤٧هـ.

٩٢- كنز الدقائق: لعبدالله بن أحمد بن محمود النسفي، الناشر: مبطعة سعيد كمبني، كراتشي.

٩٣- المبسوط: لأبي بكر محمد بن أبي سهر السرخسي، الناشر: دار الفكر، بيروت، ١٤٠٩هـ.

٩٤- مجموع رسائل ابن عابدين، لمحمد أمين أفندي الشهير بابن عابدين، دار إحياء التراث العربي، بيروت، د. ت.

٩٥- مختصر الطحاوي: لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي، الناشر: دار الكتاب العربي، القاهرة، ١٣٧٠هـ، تحقيق: أبي الوفاء الأفغاني.

٩٦- الهداية شرح بداية المبتدئ، لبرهان الدين أبي بكر علي بن أبي بكر المرغيناني، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١١هـ.

(ب) كتب الفقه المالكي:

٩٧- أسهل المدارك شرح إرشاد المسالك في فقه الإمام مالك، لأبي بكر بن حسن الكشناوي، مطبعة عيسى البابي الحلبي، الطبعة الثانية.

٩٨- الإحكام في تمييز الفتاوى من الأحكام، لأحمد بن إدريس القرافي.

٩٩- الإشراف على مسائل الخلاف: للقاضي عبدالوهاب بن علي بن نصر البغدادي، الناشر: مطبعة الإرادة.

١٠٠- بداية المجتهد ونهاية المقتصد: لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (المعروف بابن رشد الحفيد)، الناشر: دار الفكر بيروت.

١٠١- بلغة المسالك لأقرب المسالك، لأحمد بن محمد الصاوي المالكي، الناشر، دار المعارف، مصر.

١٠٢- البيان والتحصيل لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي، الناشر: دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٤٠٤هـ.

١٠٣- التاج والإكليل شرح مختصر خليل: لأبي عبدالله محمد بن يوسف بن أبي القاسم البدري المعروف بابن الحوات، الناشر، دار الفكر، بيروت، ط٢، ١٣٩٨هـ.

١٠٤- التفريع: لأبي القاسم عبيدالله بن الحسين بن الجلاب المصري، الناشر: دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ، تحقيق: د. حسين الدهمان.

١٠٥- تنوير الحوالك شرح مذهب الإمام مالك.

١٠٦- جواهر الإكليل شرح مختصر خليل: لصالح بن عبدالسميع الآبي الأزهري، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٠٧- حاشية الخرشي على مختصر خليل: لمحمد بن عبدالله الخرشي المالك، الناشر: دار صادر، بيروت.

١٠٨- حاشية الدسوقي على الشرح الكبير: لشمس الدين عرفة الدسوقي المالكي، الناشر: المطبعة الأميرية ببولاق، مصر.

١٠٩- حاشية الرهوني لمحمد بن أحمد بن محمد بن يوسف الرهوني، على شرح الزرقاني على متن خليل، وبالهامش حاشية المدني على كنون، دار الفكر، ط٢، ١٣٩٨هـ.

١١٠- حاشية العدوي على شرح الخرشي: لعلي بن أحمد الصعيدي العدوي، الناشر: دار صادر، بيروت.

١١١- الذخيرة لأحمد بن إدريس القرافي، مطبعة الموسوعة الفقهية بالكوين، نشر وزارة الأوقاف بالكويت، ١٤٠٢هـ.

١١٢- شرح الزرقاني على مختصر خليل: لعبدالباقي بن يوسف الزرقاني، الناشر، دار الفكر، بيروت، ١٠٩٩هـ.

١١٣- الشرح الصغير على أقرب المسالك، لأبي البركات أحمد بن محمد الدردير، الناشر، دار المعارف: مصر.

١١٤- الشرح الكبير على أقرب المسالك: لأبي البركات أحمد بن محمد الدردير، الناشر: المطبعة الأميرية ببولاق، مصر.

١١٥- شرح مختصر خليل المسمى نصيحة المرابط: لمحمد الأمين بن أحمد زيدان الجكني الشنقيطي، الطبعة الأولى، ١٤١٣هـ.

١١٦- شرح منح الجليل على مختصر خليل: لأبي عبدالله محمد بن أحمد عليش، الناشر: مكتب النجاح، ليبيا.

١١٧- فتح العلي المالك في الفتوى على مذهب الإمام مالك: لأبي عبدالله محمد بن أحمد عليش، الناشر: مطبعة مصطفى البابي الحلبي، مصر، الطبعة الأخيرى، ١٣٧٨هـ.

١١٨- الفواكه الدواني، شرح رسالة أبي زيد القيرواني / للنفراوي، مطبعة مصفطى البابا الجلبي، مصر، ط ٣/ ١٣٧٤هـ.

١١٩- قوانين الأحكام الشرعية ومسائل الفروع الفقهية، لمحمد بن أحمد بن حزي الغرناطي المالكي.

١٢٠- الكافي في فقه أهل المدينة المالكي: لأبي عمر يوسف بن عبدالله بن عبدالبر الغمري، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٧هـ.

١٢١- كفاية الطالب الرباني، لعلي بن خلف المنوفي، دار الفكر، بيروت.

١٢٢- مختصر خليل، لخليل بن إسحاق المالكي، الدار العربية للطباعة والنشر، بيروت الطبعة الأولى، ١٣٩٨هـ.

١٢٣- المدونة الكبرى، للإمام مالك بن أنس برواية سحنون التنوخي عن عبدالرحمن بن القاسم، الناشر: مطبعة السعادة، مصر، الطبعة الأولى.

١٢٤- المعيار المعرب، والجامع المغرب عن فتاوى أهل أفريقية والأندلس والمغرب، لأبي العباس أحمد ابن يحيى الونشريسي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠١هـ - ١٩٨١م.

١٢٥- المقدمات الممهدات لبيان ما اقتضته رسوم المدونة من الأحكام الشرعيات: لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (ابن رشد الجد)، الناشر: دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ، تحقيق: د.محمد حجي.

١٢٦- منح الجليل شرح مختصر خليل، للشيخ محمد عليش، الناشر: دار الفكر، الطبعة الأولى ١٤٠٢هـ.

١٢٧- مواهب الجليل لشرح مختصر خليل: لأبي عبدالله محمد بن محمد المغربي المعروف بالحطاب، الناشر: دار الفكر العربي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩٨هـ.

(جـ) كتب الفقه الشافعي:

١٢٨- أسنى المطالب شرح روضة الطالب، لأبي يحيى زكريا بن محمد بن أحمد الأنصاري الشافعي، بهامشه حاشية الرملي، الناشر، المكتبة الإسلامية.

١٢٩- الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع، لشمس الدين محمد بن أحمد الأطيب الشربيني، ١٣٥٩هـ.

١٣٠- إعانة الطالبين على حل ألفاظ فتح المعين: لأبي بكر بن محمد الدمياطي البكري، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٣١- الأم: لمحمد بن إدريس الشافعي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، اعتنى به: محمد النجار.

١٣٢- تحفة الطلاب بشرح تنقيح اللباب، لشيخ الإسلام أبي زكريا الأنصاري، مطبوع بهامش حاشية الشرقاوي على تحفة الطلاب، دار المعرفة، بيروت.

١٣٣- تحفة المحتاج،مع حواشي الشرواني وابن القاسم، لشهاب الدين أحمد بن حجر الهيثمي، المطبعة الميمنية، مصر، ١٣١٥هـ.

١٣٤- حاشية الباجوري على ابن القاسم الغزي على متن أبي شجاع، طبعة دار إحياء الكتب العربية، الحلبي وشركاه.

١٣٥- حاشية البيجرمي على شرح منهاج الطلاب المسماة " التجويد لنفع العبيد " الناشر: المكتبة الإسلامية، ١٣٣٠هـ.

١٣٦- حاشية شهاب الدين القليوبي، وعميرة الشافعي على شرح جلال الدين المحلي على منهاج الطالبين للنووي،، الناشر: دار إحياء الكتب العربية، مصر.

١٣٧- حواشي تحفة المحتاج المسماة حواشي الشرواني وابن القاسم العبادي على تحفة المحتاج بشرح المنهاج لابن حجر الهيثمي، المطبعة الميمنية، مصر، ١٣١٥هـ.

١٣٨- الحاوي الكبير في فقه مذهب الإمام الشافعي: لأبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١٤هـ، تحقيق: علي معوّض، وعادل عبدالموجود.

١٣٩- الدراري المضيئة، شرح الدرر البهية، محمد بن علي الشوكاني.

١٤٠- روضة الطالبين: لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، ١٣٨٦هـ.

١٤١- الروضة الندية شرح الدر البهية، لأبي الطيب صديق بن حسن بن علي التنوجي البخاري، دار إحياء التراث الإسلامي، ١٤٠٧هـ.

١٤٢- زاد المحتاج، شرح المنهاج، لعبدالله بن الشيخ حسن الحسن، تحقيق: عبدالله بن إبراهيم الأنصاري، الناشر: دار إحياء التراث الإسلامي، قطر، ط٢، ١٤٠٧هـ - ١٩٨٧م.

١٤٣- الفتاوى الكبرى الفقهية، لابن حجر المكي الهيثمي، وبهامشه فتاوى لشمس الدين محمد بن شهاب الدين أحمد بن حمزة الرملي، الناشر: المكتبة الإسلامية، المطبعة الميمنية، مصر، ١٣٠٨هـ.

١٤٤- الفتح العزيز شرح الوجيز: لأبي القاسم عبدالكريم بن محمد الرافعي، الناشر: دار الفكر، بيروت (مطبوع بهامش المجموع).

١٤٥- المجموع شرح المهذب: لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٤٦- مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج: لمحمد الخطيب الشربيني، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٤٧- منهاج الطالبين: لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٤٨- نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج: لشمس الدين محمد بن أحمد بن حمزة الرملي الشهير بالشافعي الصغير، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الأخيرة، ١٤٠٤هـ.

١٤٩- المجموع، شرح المهذب، لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، نشر دار الفكر، د. ت.

١٥٠- المهذب: لأبي إسحاق إبراهيم بن علي الفيروز آبادي الشيرازي ، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٥١- الوسيط في المذهب الشافعي: لأبي حامد محمد بن محمد الغزالي، الناشر: دار الاعتصام، الطبعة الأولى، تحقيق: علي القره داغي.

(د) كتب الفقه الحنبلي:

١٥٢- الاختيارات الفقهية، من فتاوى شيخ الإسلام ابن تيمية، لعلاء الدين أبوالحسن علي بن محمد ابن عباس البعلي الدمشقي، الناشر: المؤسسة السعيدية بالرياض.

١٥٣- أحكام أهل الذمة، لشمس الدين أبي عبدالله محمد بن أبي بكر بن قيم الجوزية، تحقيق: الدكتور: صبحي الصالح، الناشر: مطبعة جامعة دمشق، الطبعة الأولى، عام ١٣٨١هـ - ١٩٦١م.

١٥٤- أعلام الموقعين عن رب العالمين: لأبي عبدالله محمد بن أبي بكر الزرعي المعروف بابن قيم الجوزية، الناشر: إدارة الطباعة المنيرية، مصر.

١٥٥- إغاثة اللهفان من مصايد الشيطان، لأبي عبدالله محمد بن أبي بكر الزرعي، المعروف بابن قيم الجوزية، الناشر: دار التراث العربي للطباعة والنشر، مصر.

١٥٦- الإفصاح عن معاني الصحاح للوزير أبي المظفر يحيى بن محمد بن هبيرة، الناشر: المؤسسة السعيدية، الرياض.

١٥٧- الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف على مذهب الإمام أحمد بن حنبل: لأبي الحسن علاء الدين علي بن سليمان المرداوي، الناشر: مكتبة ابن تيمية، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٣٧٤هـ.

١٥٨- حاشية ابن قاسم على الروض المربع: لعبدالرحمن بن محمد بن قاسم الحنبلي، الناشر: المطابع الأهلية للأوفست، الرياض، الطبعة الثانية، ١٤٠٣هـ.

١٥٩- الروض المربع شرح زاد المستقنع: لمنصور بن يونس البهوتي، الناشر: المطابع الأهلية للأوفست، الرياض، الطبعة الثانية، ١٣٩٨هـ.

١٦٠- زاد المستقنع في اختصار المقنع: لشرف الدين أبي النجا موسى بن أحمد الحجاوي الصالحي الدمشقي، الناشر: المطبعة السلفية، القاهرة، الطبعة الثامنة، ١٤٠٦هـ.

١٦١- زاد المعاد في هدى خير العباد: لأبي عبدالله محمد بن أبي بكر الزرعي المعروف بابن قيم الجوزية، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الثالثة عشر، ١٤٠٦هـ.

١٦٢- السياسة الشرعية في إصلاح الراعي والرعية، لابن تيمية، محمد العطار، دار الفكر، بيروت، ١٤٢٢هـ.

١٦٣- شرح الزركشي على مختصر الخرقي لشمس الدين محمد بن عبدالله الزركشي، تحقيق: عبدالله بن عبدالرحمن الجبرين، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ، تحقيق: صالح بن محمد الحسن.

١٦٤- الشرح الكبير على متن المقنع: لشمس الدين عبدالرحمن بن أبي عمر بن قدامة المقدسي، الناشر: دار الفكر، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٤هـ، (مطبوع بهامش المغني).

١٦٥- شرح منتهى الإرادات: لمنصور بن يونس البهوتي، الناشر: دار الفكر، بيروت.

١٦٦- العدة شرح العمدة: لبهاء الدين عبدالرحمن بن إبراهيم المقدسي، الناشر: مكتبة الرياض الحديثة، الرياض.

١٦٧- الفتاوى، لمجد الدين أبي البركات عبدالسلام بن تيمية الحراني، إعداد: محمد بن عبدالرحمن بن قاسم، الطبعة الأولى، مطبعة الحكومة، مكة المكرمة.

١٦٨- الفروع: لشمس الدين محمد بن مفلح المقدسي، الناشر: دار عالم الكتب، بيروت، الطبعة الرابعة، ١٤٠٤هـ.

١٦٩- الكافي في فقه الإمام المبجل أحمد بن حنبل: لأبي محمد موفق الدين عبدالله بن أحمد بن قدامة المقدسي، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩٩هـ، تحقيق: زهير الشاويش.

١٧٠- كشاف القناع عن متن الإقناع: لمنصور بن يونس البهوتي، الناشر: دار عالم الكتب، بيروت، ١٤٠٣هـ.

١٧١- المبدع في شرح المقنع: لأبي إسحاق برهان الدين إبراهيم بن محمد بن مفلح الحنبلي، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، ١٩٨٠م.

١٧٢- مجموع فتاوى شيخ الإسلام ابن تيمية، جمع وترتيب: عبدالرحمن بن محمد بن قاسم وابنه محمد، الرئاسة العامة لشؤون المسجد الحرام والمسجد النبوي.

١٧٣- مختصر الخرقي، لأبي القاسم عمر بن الحسين الخرقي، مطبوع مع كتاب المغني، دار الكتاب العربي، ١٤٠٣هـ.

١٧٤- مسائل الإمام أحمد بن حنبل برواية أبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني، الناشر: دار المعرفة، بيروت.

١٧٥- المسائل الماردينية / لعبدالسلام بن تيمة الحراني، الناشر، مكتبة المعارف، الطبعة الأولى ١٤١٥هـ.

١٧٦- مطالب أولي النهى في شرح غاية المنتهى / للفقيه الشيخ مصطفى السيوطي الرحيباني، منشورات المكتب الإسلامي، الطبعة الأولى، ١٣٨٠هـ.

١٧٧- المغني لموفق الدين أبي محمد عبدالله بن أحمد بن قدامة المقدسي، الناشر: دار هجر، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٤٠٦هـ، تحقيق:/ د. عبدالله التركي ود.عبدالفتاح الحلو.

١٧٨- المقنع شرح مختصر الخرقي: لأبي علي الحسن بن أحمد البنا، الناشر: مكتبة الرشد، الرياض، الطبعة الأولى، ١٤١٤هـ، تحقيق: د. عبدالعزيز النعيمي.

١٧٩- منار السبيل في معرفة السبيل، لابن ضويان، تحقيق زهير الشاويش، المكتب الإسلامي، ١٣٩٩هـ.

١٨٠- الواضح شرح مختصر الخرقي، لأبي طالب عبدالرحمن بن عمر بن أبي القاسم بن علي بن عثمان، تحقيق: عبدالملك بن عبدالله بن دهيش، دار خضر، بيروت، لبنان، ط١ / ١٤٢١هـ - ٢٠٠٠م.

(هـ) الفقه الظاهري:

١٨١- المحلى: لأبي محمد علي بن أحمد بن حزم الأندلسي، الناشر: مكتبة دار التراث، القاهرة، ت: أحمد شاكر.

١٨٢- مراتب الإجماع في العبارات والمعاملات / للحافظ علي بن أحمد بن حزم، دار الكتب العلمية، بيروت.

(و) كتب أصول الفقه:

١٨٣- الأحكام في أصول ألأحكام لعلي بن محمد الآمدي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤٠٣هـ.

١٨٤- الإحكام في أصول الإحكام: لأبي محمد علي بن أحمد بن حزم الأندلسي، الناشر، مطبعة العاصمة، القاهرة.

١٨٥- إرشاد الفحول إلى تحقيق الحقائق من علم الأصول، لمحمد بن علي الشوكاني، دار المعرفة، لبنان، ١٣٩٩هـ.

١٨٦- أصول السرخسي، لأبي بكر محمد بن أحمد السرخسي، دار الكتاب العربي، مصر، ١٣٧٢هـ.

١٨٧- البحر المحيط في أصول الفقه لبدرالدين محمد بن بهادر بن عبدالله الزركشي، دار الصفوة للطباعة، ط ١، ١٤١٣هـ.

١٨٨- تقريب الوصول إلى علم الأصول / للقاسم محمد بن أحمد بن جزي المالكي، د. محمد المختار الشنقيطي، مكتبة ابن تيمية، جدة، ط ١، ١٤١٤هـ.

١٨٩- التقرير والتحبير لابن أمير الحاج محمد بن محمد الحلبي، مصور من المطبعة الأميرية، ١٤١٦هـ.

١٩٠- تيسير التحرير، للأستاذ محمد أمين المعروف بأمير باد شاه الحسيني الحنفي، على كتاب التحرير في أصول الفقه لكمال الدين محمد بن عبدالواحد بن عبدالحميد بن مسعود الشهير بابن الهمام، مطبعة مصطفى البابي الحلبي، مصر، ١٣٥٠هـ.

١٩١- جامع الأصول في تحقيق الحق من علم الأصول.

١٩٢- حاشية الشنقيطي على روضة الناظر.

١٩٣- الحاصل من المحصول، لفخر الدين محمد بن عمر بن الحسين، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت.

١٩٤- الرسالة، لمحمد بن إدريس الشافعي، ت: أحمد شاكر، دار الكتب العلمية، ١٣١٥هـ.

١٩٥- روضة الناظر وجنة المناظر: لموفق الدين أبي محمد عبدالله بن أحمد بن قدامة المقدسي، الناشر: جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، الرياض، الطبعة الثالثة، ١٤٠٣هـ، تحقيق: د. عبدالعزيز السعيد.

١٩٦- شرح تنقيح الفصول، لشهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي، تحقيق طه عبدالرؤوف سعد، دار الطباعة، مصر، ١٩٧٨م.

١٩٧- علم الوصول لشرح نهاية السول.

١٩٨- شرح الكوكب المنير: لابن النجار الفتوحي، تحقيق د. محمد الزحيلي، ود. نزيه حماد، مطبوعات جامعة أم القرى، الطبعة الثانية، ١٤١٣هـ.

١٩٩- غياث الأمم في التياث الظلم: لعبدالملك بن عبدالله الجويني، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤١٧هـ.

٢٠٠- الفصول في الأصول: لأبي بكر الجصاص، تحقيق: د. عجيل النشمي، مطبوعات وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة الثانية، ١٤١هـ.

٢٠١- فواتح الرحموت شرح مسلم الثبوت، لمحمد بن نظام الدين بن عبدالشكور الأنصاري، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٣هـ (بهامش المستصفى).

٢٠٢- كشف الأسرار من أصول فخر الإسلام ، اليزدوي لعلاء الدين عبدالعزيز بن أحمد البخاري، دار الفكر، ط١، ١٤١١هـ.

٢٠٣- اللمع أصول الفقه: لأبي إسحاق إبراهيم بن علي الشيرازي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٥ هـ.

٢٠٤- المستصفى في علم الأصول: لأبي حامد محمد بن محمد الغزالي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٣هـ.

٢٠٥- المسودة في أصول الفقه لأبي العباس أحمد بن عبدالحليم بن تيمية الحراني، مطابع دار العربي، بيروت، ١٩٩٤م.

٢٠٦- المعتمد في أصول الفقه لأبي الحسين محمد بن علي بن الطيب البصري، الطبعة الثانية، دمشق، ١٣٨٤هـ.

٢٠٧- مفتاح الوصول في علم الأصول: لأبي عبدالله محمد بن أحمد التلمساني، الناشر: مكتبة الكليات الأزهرية.

٢٠٨- الموافقات في أصول الشريعة: لأبي إسحاق إبراهيم بن موسى الشاطبي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، اعنى به: عبدالله دارز.

٢٠٩- نزهة الخاطر العاطر في شرح روضة الناظر: لعبدالقادر بن بدران الدمشقي، الناشر: مكتبة المعارف، الرياض، الطبعة الثانية، ١٤٠٤هـ.

٢١٠- نهاية السول شرح منهاج الوصول، لجمال الدين عبدالرحيم بن الحسن الأسنوي، مطبعة محمد علي، مصر، ١٣٨٩هـ.

كتب القواعد الفقهية:

٢١١- إدرار الشروق على أنواء الفروق لأبي القاسم قاسم بن عبدالله الأنصاري (ابن الشاط)، دار المعرفة، بيروت.

٢١٢- الأشباه والنظائر ، لفخر الدين بن إبراهيم بن نجيم المصري، الناشر، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٩٩هـ.

٢١٣- الأشباه والنظائر في قواعد فروع الشافعية للإمام جلال الدين عبدالرحمن السيوطي، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٩٩هـ.

٢١٤- الأشباه والنظائر، لابن الوكيل، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ١٤٠٦هـ.

٢١٥- الاشباه والنظائر، لتاج الدين عبدالوهاب بن علي بن السبكي، تعليق، جماعة من العلماء، نشر دار الكتب العلمية، بيروت.

٢١٦- الاعتناء في الفرق والاستثناء لبدر الدين محمد بن أبي سليمان الشافعي البكري، ت: عادل عبدالموجود وعلي معوض، دار الكتب العلمية، بيروت.

٢١٧- إعداد المهج للاستفادة من المنهج في الفقه المالكي، للشنقيطي، ط. قطر ١٤٠٣هـ.

٢١٨- إيضاح المسالك إلى مذهب الإمام مالك، للونشريسي، مؤسسة الرباط، الطبعة ١٤٠٠هـ.

٢١٩- رسالة في القواعد الفقهية، للشيخ عبدالرحمن بن ناصر السعدي، نشر مكتب ابن الجوزي، ١٤١٠هـ.

٢٢٠- شرح قواعد الخادمي، للقره أغا جي.

٢٢١- شرح القواعد الفقهية، د. أحمد بن محمد الزرقا، ت: عبدالستار أبوغدة، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، ١٤٠٣هـ.

٢٢٢- شرح مجلة الأحكام العدلية، محمد بن خالد عبدالستار الأتاسي، المكتبة الحبيبية، باكستان.

٢٢٣- شرح مجلة الأحكام العدلية، لعلي حيدر، المعروف بـ درر الحكام شرح مجلة الأحكام، مكتبة النهضة، بيروت، د. ت.

٢٢٤- الفروق لأحمد بن إدريس القرافي، دار الطباعة الفنية، ١٣١٤م.

٢٢٥- قواعد الأحكام في مصالح الأنام، لأبي محمد عزالدين بن عبدالعزيز بن عبدالسلام السلمي، مطبعة الاستقامة، القاهرة.

٢٢٦- القواعد لأبي بكر تقي الدين بن محمد بن عبدالمؤمن الحصني، تحقيق:د. عبدالرحمن الشعلان و د. جبريل البصيلي، مكتبة الرشد ، ط١، ١٤١٨هـ.

٢٢٧- قواعد الخادمي، المعروفة باسم مجامع الحقائق لأبي سعيد محمد بن محمد بن مصطفى، المطبعة العامرة، ١٢٨٨هـ.

٢٢٨- القواعد في الفقه الإسلامي: لأبي الفرج عبدالرحمن بن رجب الحنبلي، تحقيق مشهور أبوسليمان، دار عثمان بن عفان، ط١، ١٤١٩هـ.

٢٢٩- القواعد الفقهية للندوي، دار القلم للطباعة والنشر، بيروت، ١٤٠٦هـ.

٢٣٠- القواعد والفوائد الأصولية، لعلاء الدين أبوالحسن العلي المعروف (بابن اللحام) دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٦هـ.

٢٣١- مجلة الأحكام العدلية.

٢٣٢- مختصر من قواعد العلائي كلام الإسنوي، لأبي الثناء نورالدين بن محمود بن أحمد الحموي الفيومي، ت: مصطفى البنجويني، مطبعة الجمهورية، ١٩٨٤م.

٢٣٣- المدخل الفقهي العام، لمصطفى أحمد لزرقاء، الناشر، دار القلم، دمشق، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ.

٢٣٤- المنثور في القواعد، للزركشي، بدر الدين بن بهادر الشافعي، ت: د. فائق أحمد محمود / طبعة مؤسسة الخليج، الكويت، نشر وزارة الأوقاف بالكويت، الطبعة الأولى، ١٤٠٢هـ.

٢٣٥- الوجيز في قواعد الفقه الكلية، للبورنو، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ١، ١٤٠٢هـ.

كتب اللغة:

٢٣٦- تاج العروس شرح القاموس: لمحمد مرتضى الحسيني الزبيدي، الناشر: المطبعة الخيرية، مصر، الطبعة الأولى، ١٣٠٦هـ.

٢٣٧- تحرير ألفاظ التنبيه: لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، الناشر: دار القلم، دمشق، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ، تحقيق عبدالغني الدقر.

٢٣٨- التعريفات للجرجاني، دار القلم، بيروت، ط١، ١٤٢٥هـ.

٢٣٩- تهذيب اللغة: لأبي بكر محمد بن الحسن بن دردي الأزهري، الناشر: مؤسسة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة.

٢٤٠- الصحاح لإسماعيل بن حماد الجوهري، الناشر: دار العلم للملايين، بيروت، الطبعة الثالثة، ١٤٠٤هـ، تحقيق: أحمد بن عبدالغفور عطار.

٢٤١- العين لأبي عبدالرحمن الخليل بن أحمد الفراهيدي، تحقيق مهدي المخزومي، إبراهيم السامرائي، دار مكتبة الهلال، د. ت.

٢٤٢- فقه اللغة وسر العربية لأبي منصور عبدالملك بن محمد بن إسماعيل الثعالبي النيسابوري، ت: مصطفى السقا، مطبعة البابي الحلبي وأولاده، ط ٢/ ١٣٧٣هـ.

٢٤٣- القاموس المحيط: لمجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤٠٧هـ.

٢٤٤- لسان العرب: لمحمد بن مكرم بن علي بن منظور، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١٢هـ.

٢٤٥- المحكم لأبي الحسن علي بن إسماعيل المرعوف بابن سيده، الطبعة الأميرية ببولاق مصر، ١٣١٦هـ.

٢٤٦- المصباح المنير، لأحمد بن علي المقري الفيومي، الناشر المطبعة الأميرية ببولاق، مصر، ١٩٠٣م.

٢٤٧- المطلع على أبواب المقنع: لأبي عبدالله شمس الدين محمد بن أبي الفتح البعلي الحنبلي، الناشر، المكتب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٨٥هـ.

٢٤٨- معجم لغة الفقهاء، لمحمد رواس قلعة جي وحامد قنيبي، الناشر: دار النفائس، الطبعة الأولى، ١٤٠٥هـ.

٢٤٩- معجم مقاييس اللغة، لأبي الحسين أحمد بن فارس بن زكريا، الناشر، دار الفكر، بيروت، تحقيق عبدالسلام هارون، د. ت.

٢٥٠- المعجم الوسيط، إبراهيم أنيس وجماعته، دار امواج للطباعة، بيروت، ط ١٤٠٧هـ.
٢٥١- المغرب في ترتيب المعرب، للمطرزي، تحقيق الفاخوري ومختار جلي، سنة ١٤٠٢هـ.
٢٥٢- مفردات ألفاظ القرآن الكريم: للراغب الحسين بن محمد بن المفضل الأصفهاني، الناشر: الدار الشامية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ، تحقيق: صفوان داودي.
٢٥٣- النهاية في غريب الحديث والأثر: لمجدالدين أبي السعادات المبارك محمد بن الأثير الجزري، الناشر: أنصار السنة المحمدية، باكستان، تحقيق: محمود الطناحي وطاهر الزاوي.
٢٥٤- الهادي إلى لغة العرب، لحسن الكرمي، دار لبنان للطباعة والنشر، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ.

كتب تخريج الأحاديث:

٢٥٥- إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل لمحمد ناصر الدين الألباني، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٣٩هـ.
٢٥٦- التلخيص الحبير في تخريج أحاديث الرافعي الكبير: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دار الفكر، بيروت.
٢٥٧- خلاصة البدر المنير في تخريج الأحاديث والآثار الواقعة في الشرح الكبير: للحافظ سراج الدين عمر بن علي بن الملقن، الناشر: دار الرشد، الرياض، تحقيق: حمدي السلفي.
٢٥٨- الدراية في تخريج أحاديث الهداية: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دار المعرفة، بيروت، اعتنى به: عبدالله هاشم اليماني.
٢٥٩- السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار، الناشر، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤٠٥هـ.
٢٦٠- ضعيف الجامع، الصغير وزيادته، الفتح الكبير: لمحمد ناصر الدين الألباني، تحقيق زهير الشاويش، ط٣/ ١٤١٠هـ - ١٩٩٠م.
٢٦١- كشف الخفا ومزيل الإلباس مما اشتهر في الأحاديث على ألسنة الناس، لإسماعيل ابن محمد العجلوني، الناشر: دار إحياء التراث، بيروت.
٢٦٢- المقاصد الحسنة في بيان كثير من الأحاديث المشتهرة على الألسنة:للحافظ محمد بن عبدالرحمن السخاوي، الناشر، دار الكتاب العربي، بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١٤هـ، تحقيق: محمد عثمان الخشت.
٢٦٣- نصب الراية لأحاديث الهداية، لأبي محمد جمال الدين عبدالله بن يوسف الزيلعي، الناشر: دار الحديث، القاهرة، اعتنى به: المجلس العلمي بالهند.

٢٦٤- الهداية في تخريج أحاديث البداية: لأحمد بن محمد الغماري الحسني، الناشر: دار عالم الكتب، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٧هـ.

كتب التاريخ وتراجم الأعلام:

٢٦٥- الإصابة في تمييز الصحابة: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت.

٢٦٦- الأعلام: لخير الدين الزركلي، الناشر: دار العلم للملايين، بيروت، الطبعة العاشرة، ١٩٩٢م.

٢٦٧- البداية والنهاية، لأبي الفداء الحافظ إسماعيل بن كثير الدمشقي، الناشر: دار الريان للتراث، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٤٠٨هـ.

٢٦٨- تاريخ بغداد: للخطيب أحمد بن علي البغدادي، الناشر: دار الكتاب العربي، بيروت.

٢٦٩- تذكرة الحافظ: للحافظ أبي عبدالله محمد بن أحمد الذهبي، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، ١٣٧٤هـ.

٢٧٠- تقريب التهذيب: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دار القلم، دمشق، الطبعة الثالثة، ١٤١١هـ، تحقيق: محمد عوامة.

٢٧١- تهذيب الأسماء واللغات: لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي، الناشر: المطبعة المنيرية مصر.

٢٧٢- تهذيب التهذيب: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، دار صادر، بيروت.

٢٧٣- الجرح والتعديل: لعبدالرحمن بن محمد الرازي المعروف بان أبي حاتم، الناشر: مطبعة مجلس دائرة المعارف، الهند، ١٣٧٣هـ.

٢٧٤- الديباج المذهب في معرفة أعيان علماء المذهب: للقاضي برهان الدين إبراهيم بن علي بن فرحون المالكي، مطبعة المعاهد، مصر، الطبعة الأولى، ١٣٥١هـ.

٢٧٥- الدين الخالص: محمود محمد السبكي المالكي، الناشر: أمين محمود خطاب، القاهرة، ط ٤، ١٤١١هـ.

٢٧٦- الاستيعاب في معرفة الأصحاب: للحافظ أبي عمرو يوسف بن عبدالبر النمري القطربي، مكتبة النهضة، مصر، تحقيق: علي البجاوي.

٢٧٧- سير أعلام النبلاء: للحافظ شمس الدين محمد بن أحمد الذهبي، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٠٩هـ.

٢٧٨- شذرات الذهب في أخبار من ذهب: لعبدالحي بن العماد الحنبلي، الناشر: المكتب التجاري للطباعة والنشر.

٢٧٩- صفة الصفوة: لأبي الفرج جمال الدين عبدالرحمن بن علي بن الجوزي، الناشر: دار المعرفة، بيروت، الطبعة الثانية، ١٣٩هـ، تحقيق: محمد فاخوري.

٢٨٠- الطبقات الكبرى: لمحمد بن سعد، الناشر: دار صادر، بيروت.

٢٨١- العلل: لعبدالرحمن بن محمد الرازي المعروف بابن أبي حاتم، الناشر: مطبعة مجلس دائرة المعارف، الهند، ١٣٧٣هـ.

٢٨٢- لسان الميزان: للحافظ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، الناشر: دائرة المعارف، حيدر آباد، ١٣٢٩هـ.

٢٨٣- المغازي والسير، لأبي إسحاق، محمد إسحق بن يسار، الناشر: دار الفكر، دمشق، ط١، ١٣٩٨هـ - ١٩٨٧م.

٢٨٤- معرفة الثقات، أحمد بن عبدالله صالح العجلي، الناشر: مكتبة الدار، المدينة المنورة، ط ١، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.

٢٨٥- ميزان الاعتدال في نقد الرجال: للحافظ أبي عبدالله محمد بن أحمد الذهبي، الناشر: دار الفكر، بيروت،تحقيق: علي البجاوي.

مراجع متنوعة:

٢٨٦- أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، د. محمد سليمان الأشقر، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى، ١٤٢٢هـ.

٢٨٧- الاتجاهات الحديثة في مكافحة الحشرات، د. زيدان هندي، ود. محمد إبراهيم، المكتبة الأكاديمية، ط١، ١٩٩٥م.

٢٨٨- الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية، بحث مقدم لمؤتمر الاجتهاد في قضايا الصحة والبيئة، جامعة اليرموك المنعقد في الجامعة الأردنية في الفترة ٣٠/ ٣ إلى ١/ ٤/ ٢٠٠٣م.

٢٨٩- الإجماع: لأبي بكر محمد بن إبراهيم بن المنذر النيساوبوري، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ٢، ١٤٠٨هـ.

٢٩٠- احذر المواد الكيماوية في غذائك: د. محمد الأمين الشريف، د. حسن آل سرحان القحطاني، دار المؤلف، الطبعة الأولى، ١٤١٦هـ.

٢٩١- أحكام الأطعمة: د. أبوسريع عبدالهادي، دار الجيل، بيروت، ط٢، ١٤٠٧هـ.

٢٩٢- أحكام الأطعمة: د. عبدالله بن محمد الطريقي، إدارة البحوث العلمية والإفتاء، ط، ١٤٠٤هـ.

٢٩٣- أحكام الأطعمة في الإسلام، د. كامل عبدالعزيز موسى، مؤسسة الرسالة، ط١، ١٤٠٧هـ.

٢٩٤- الذبائح واللحوم المستوردة: د. عبدالله بن محمد الطريقي، دار الرئاسة العامة للإفتاء، ط١، ١٤٠٤هـ.

٢٩٥- أحكام الذكاة في الإسلام: د. صالح العود، دار الفرقان للنشر، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ.

٢٩٦- أحكام الفتوى والمفتي والمستفتي، د. جابر بن علي أبومدرة، رسالة دكتوراه، الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، ١٤١٠هـ.

٢٩٧- أحكام النجاسات: د. عبدالمجيد محمود صلاحين، دارالمجتمع للنشر، جدة، ط٢، ١٤١٢هـ - ١٩٩١م.

٢٩٨- أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، د. وهبه الزحيلي، دار المكتبي للنشر، دمشق، ط ١، ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م.

٢٩٩- الاختيارات الفقهية من فتاوى ابن تيمية، السنة المحمدية، مصر، ط١، ١٣٦٩هـ.

٣٠٠- الأخلاقيات في التقنية الحديثة، لتحسين الإنتاج النباتي والحيواني، عفت عبداللطيف بدر، اللجنة الوطنية المصرية للتربية والعلوم والثقافة، القاهرة، ١٩٧م.

٣٠١- أدب الكاتب، ابن قتية الدينوري، أبومحمد عبدالله بن مسلم المروزي، الناشر: المكتبة التجارية الكبرى، القاهرة، ط ٤، ١٣٨٣هـ - ١٩٦٣م.

٣٠٢- الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات، د. نزيه حماد، دار القلم،ط ١، ١٤٢٥هـ.

٣٠٣- الأزهار البرية، د. يسكوب فينست، ميلانو، مركز التعريب والترجمة.

٣٠٤- أساسيات صناعة الألبان: د. جمال الدين عبدالتواب و د. عبدالمجيد مصطفى، دار المعارف، ط ١، ١٩١٩هـ.

٣٠٥- أساسيات الوراثة والهندسة: عبدالعزيز السيد البيومي، ندوة الانعكاسات الأخلاقية للأبحاث المتقدمة في علم الوراثة، جامعة قطر، ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م.

٣٠٦- استحالة المائعات النجسة، كايد يوسف قرعوش، بحث مقدم لمؤتمر جامعة الزرقاء الأول الموسوم " بالمستجدات الفقهية " المنعقد ما بين ٢٥-٢٦ تموز ١٩٩٨م.

٣٠٧- استحالة النجاسات: د. محمد محمود الهواري، أعمال الندوة الفقهية الطبية الثامنة، ٢٢/ ٥/ ١٩٩٥م بالكويت.

٣٠٨- استخدام الدم في الغذاء، د. سعيد سلام

٣٠٩- الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الغذاء والدواء: د. أحمد عبدالوفا عبدالآخر، "مبحث إعلامي حول الاستغناء عن المحرمات والنجاسات في الدواء والغذاء".
٣١٠- الاستنساخ، د. حسان حتحوت، د. ت.
٣١١- الاستنساخ أنواعه وأحكامه، للأستاذ الدكتور / عبدالله بن محمد المطلق، مخطوط لدى المؤلف.
٣١٢- الاستنساخ البشري هل هو ضد المشيئة الإلهية، عبد المعز خطاب، الدار الذهبية، القاهرة.
٣١٣- الاستنساخ البشري وموقف الشريعة منه، د. حسن السيد عزالدين بحر العلوم، د.ت.
٣١٤- الاستنساخ بين العلم والدين، د. عبدالهادي مصباح، الدار المصرية اللبنانية، ط١، ١٤١٨هـ.
٣١٥- الاستنساخ بين العلم والفلسفة والدين، د. حسام شحاده وآخرين، د. ت.
٣١٦- الاستنساخ جدل العلم والدين والأخلاق، د. هاني رزق وآخرون، دار الفكر المعاصرة، بيروت، ط ١، ١٤١٨هـ.
٣١٧- الاستنساخ جريمة العصر، د. نبيل محمد النشواني، الناشر دار القلم، دمشق، ط١، ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥م.
٣١٨- الاستنساخ في ضوء الأصول والقواعد والمقاصد الشرعية، د. نورالدين مختار الخادمي، الناشر: دار الزاحم للنشر، الرياض، ط ١، ١٤٢٢هـ-٢٠٠١م.
٣١٩- الاستنساخ في ميزان الإسلام، د. رياض أحمد عودة، دار أسامة، الأردن، عمان، ط ١، عام ٢٠٠٣م.
٣٢٠- الاستنساخ قنبلة العصر / للدكتور: صبري الدمرداش، مكتبة العبيكان، الرياض، ط الأولى، ١٤١٨هـ- ١٩٩٧م.
٣٢١- الاستنساخ والإسلام، د. معين القدومي، الناشر [د.م] هاي تك للخدمات المطبعية، ١٤١٨هـ - ١٩٩٨م.
٣٢٢- الاستنساخ والإنجاب، بين تجريب العلماء وتشريع السماء للدكتور / كارم السيد غنيم، دار الفكر العربي، القاهرة، ط الأولى، ١٤١٨هـ - ١٩٩٨م.
٣٢٣- الاستنساخ وزراعة الأنسجة النباتية، د. محمد عبدالعزيز شاهين، مركز النشر العلمي د. ت.
٣٢٤- أسرار العافية: د. مسلم غازي، مطبعة دمشق، ط ١، ١٩٨٥م.
٣٢٥- أسس التقييم و التصنيف الغذائي لمواد العلف، د. محمد فريد عبدالخالق، المركز العربي لدراسات المراكز الجافة.

٣٢٦- أسس علوم الأغذية، د. محمد أبوطور، دار الأندلس، الطبعة١، ١٤٢٠هـ.

٣٢٧- الإسلام والطب الحديث، للدكتور د. عبدالعزيز إسماعيل، الشركة العربية للطباعة والنشر، الطبعة الثانية، ١٩٥٩م.

٣٢٨- الأشربة وأحكامها في الشريعة الإسلامية: د. ماجد أبورخية، مكتبة الأقصى، عمان، الأردن، ط١، ١٤٠٠هـ.

٣٢٩- الإشعاع الذري وآثاره: د. علاء مرشدي، دار المريخ، الرياض، ط١، ١٤١٤هـ.

٣٣٠- أصول الفتوى والقضاء في المذهب المالكي، د. محمد رياض، الناشر: مطبعة النجاح بالمغرب، ط١، ١٤١٦هـ.

٣٣١- أصول الفقه، د. بدران أبوالعينين، الناشر: مؤسسة شباب الجامعة، مصر، د.ت.

٣٣٢- أصول الفقه، د. وهبة الزحيلي، دار الفكر، دمشق، ط١، ١٤٠٦هـ.

٣٣٣- أصول التغذية للحيوانات والدواجن، رأفت محمد علي، مكتبة الأنجلو المصرية- القاهرة، ط ٢، ١٩٧٢م.

٣٣٤- أضرار الغذاء والتغذية، د. محمد عبدالحميد محمد، دار النشر للجامعات، مصر، الطبعة الثانية. ١٤٢٤هـ.

٣٣٥- الأطعمة القرآنية غذاء ودواء / د. محمد كمال عبدالعزيز، الناشر:مكتبة الساعي، الرياض، ١٤٠٨هـ -١٩٨٨م.

٣٣٦- الأطعمة المستوردة، د. محمد عبدالغفار الشريف.

٣٣٧- الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح، د. صالح بن فوزان بن عبدالله الفوزان، الناشر: مكتبة المعارف، الطبعة الأولى، ١٤١٨هـ - ١٩٨٨م.

٣٣٨- الأطعمة والأشربة في عصر الرسول ﷺ، د. محمد فارس الجميل ، حوليات كلية الآداب – تصدر عن مجلس النشر العلمي – الكويت، ط ١٤١٧هـ - ١٩٩٦م.

٣٣٩- الأعشاب / لعبدالرحمن محمد بكر، الناشر: دار أم القرى، الطبعة الأولى١٤٢٧هـ، ٢٠٠٦م.

٣٤٠- الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد السيد أرناؤوط، الدار المصرية اللبنانية، الطبعة الأولى، ١٤١٣هـ.

٣٤١- إعادة النظر في فتاوى الإباحة للمطعومات ومستحضرات الزينة المخلوطة، بالمحرمات والنجاسات، د. يحيى خواجي و د. أبوالوفا عبدالآخر.

٣٤٢- الأعشاب والنباتات غذاء ودواء / محمد السيد أرناؤوط، الدار المصرية اللبنانية، الطبعة الأولى، ١٤١٣هـ.

٣٤٣- الأعلاف المركزة والخضراء واستعمالاتها في التغذية الحيوانية، د. عبدالقادر حسون، الناشر كلية الزراعة، جامعة الفاتح، طرابلس.

٣٤٤- الأعلاف لهيجوز، مركز التعريب والترجمة، دمشق، لطبعة الأولى، ١٩٦٢م.

٣٤٥- أغذيتنا ما فائدتها ؟، خليفة إسماعيل الإسماعيل، فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية، ط١، ١٤٢٥هـ - ١٩٩٤م.

٣٤٦- الأغذية الشعبية، حسن عبدالسلام، الناشر: دار المعارف، ١٣٦٨هـ- ١٩٤٨م.

٣٤٧- الأغذية المعدلة وراثياً، تأليف: ناجيل هوكس، ترجمة عمر الأيوبي.

٣٤٨- آفاق الهندسة الوراثية، جوزيف كواتس، ترجمة: إبراهيم البجلاتي، الكويت، ١٩٨م.

٣٤٩- اقتصاديات العالم الإسلامي، محمود شاكر، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت، ط١، ١٣٩٥هـ - ١٩٧٥م.

٣٥٠- اقتضاء الصراط المستقيم في مخالفة أصحاب الجحيم، لعبدالسلام بن تيمية الحراني، الناشر: مكتبة الرشد، الرياض، الطبعة الثالثة، ١٤١٣هـ، ت: د. ناصر العقل.

٣٥١- أقرباذين القلانسي، تحقيق محمد زهير البابا، جامعة حلب، معهد التراث العربي، ط ١٤٠٣هـ.

٣٥٢- إنتاج محاصيل العلف الزراعية، د. طارق العاني، ود. عرفان راشد، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، ط٢، ١٩٧٢م.

٣٥٣- الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة، د. جمانة محمد عبدالرازق أبوزيد، الناشر: دار النفائس للنشر، الأردن، ط١، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٥م.

٣٥٤- الإنسان والتسمم الغذائي، د. علاء الدين محمد مرشدي، دار المريخ، الرياض.

٣٥٥- بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، د. فتحي الدريني، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى، ١٤١٤هـ.

٣٥٦- بحوث وفتاوى فقهية معاصرة، أحمد الحجي الكردي، دار البشائر الإسلامية، بيروت، ط١، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م.

٣٥٧- البيوتكنولوجيا في الطب والزراعة / أحمد مستجير، المكتبة الأكاديمية، مصر، ط، ١٩٩٨م.

٣٥٨- بيولوجيا الاستنساخ، د. فضل الله حسين وآخرون، د. ت.

٣٥٩- البيولوجيا ومصير الإنسان، د. سعيد محمد الحفار، د. ت.

٣٦٠- البيولوجيا الجزئية: فتحي محمد عبدالتواب، المكتبة الأكاديمية، ١٩٩٣م.

٣٦١- تأثير التهجين في تحسين الصفات الوراثية، د. أحمد مستجير مصطفى.

٣٦٢- تأثير المضادات الحيوية على تكوين الشكل الطاهري في أجنة الدجاج، سارة العثمان (رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في علوم الحيوان، كلية التربية العلمية بالرياض، ١٤١٨هـ).

٣٦٣- التحسين الوراثي للحيوانات، د. أحمد مستجير مصطفى، الناشر: مكتبة غريب، القاهرة، ط١، ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م.

٣٦٤- التذكرة، لداوود الأنطاكي، المطبعة الأزهرية، مصر، ط٤، ١٩٤٩م.

٣٦٥- تربية الخضر ومستقبل الهندسة الوراثية / زيدان عبدالعال السيد، دار المطبوعات الجديدة، مصر، ط ١، ١٩٩٦م.

٣٦٦- التركيب الترشيحي للجلد، د. عبدالباسط الجمل، دار النشر للجامعات، مصر، الطبعة الأولى، ١٩٩٦م.

٣٦٧- التسمم الغذائي الحاد والتسمم طويل المدى، د. سمير عبدالعزيز غنيم، دار الجيل، بيروت، ط ٢، ١٤١٦هـ.

٣٦٨- تشعيع الغذاء، نجم الدين الشرابي، تقنية لحفظ الغذاء وتحسين سلامته، مطبوعات هيئة الطاقة الذرية، دمشق، ١٩٨٨م.

٣٦٩- تطبيقات الهندسة الوراثية في الصناعات الغذائية / د. كمال عبدالعزيز يوسف.

٣٧٠- التغذية دليلك الكامل، د. رنيم أحمد توفيق، دار الأهلية للنشر، الأردن، ط٢، ٢٠٠٤م.

٣٧١- تكنولوجيا الحبوب، د. محمد عبدالرزاق السعيدي، مطبعة جامعة الموصل، العراق، د. ت.

٣٧٢- التكنولوجيا الحيوية وآفاق القرن الحادي والعشرين، زيدان السيد عبدالعال، منشأة المعارف، الإسكندرية، ١٩٧م..

٣٧٣- الصناعات الغذائية، د. عادل زكي، مطبعة الأديب، د. ت.

٣٧٤- تلبيس إبليس: عبدالرحمن بن علي الجوزي، الناشر: مكتبة المتنبي، القاهرة، ٥٩٧هـ - ٥٠٨هـ.

٣٧٥- تلوث البيئة والأرض والنبات، د. عبدالنور عبدالباري، الناشر، دار النشر للجامعات، ط١، ١٤٢١هـ - ٢٠٠٠م.

٣٧٦- تلوث البيئة ثمن المدنية، د. علي عبدالسلام، الناشر المكتبة الأكاديمية، الطبعة الأولى، ١٩٩٢م.

٣٧٧- تلوث البيئة مشكلة العصر، د. محمد أمين عامر، د. مصطفى محمود سليمان، الناشر: دار الكتاب الحديث، مصر، ١٤١٩هـ - ١٩٩٩م.

٣٧٨- التلوث البيئي والهندسة الوراثية، علي محمد علي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٨م.

٣٧٩- التلوث الغذائي، د. حسين بن محمد العروسي، الناشر: دار المكتبة الخضراء، مصر، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٨م.

٣٨٠- التلوث مشكلة العصر، د. أحمد مدحت إسلام، المجلس الوطني للثقافة والآداب، الكويت،الناشر: عالم المعرفة، ط ١٤١١هـ - ١٩٩٠م.

٣٨١- تنقية المياه العادة من المغذيات الرئيسية والمعادن الثقيلة باستخدام تقنيات الطحالب/ لارار فؤاد ياسين، رسالة ماجستير، جامعة آل البيت، الأردن، ط ١٩٩٨م.

٣٨٢- الثبات والشمول، عابد السفياني، مكتبة المنارة، مكة المكرمة، الطبعة الأولى، ١٤١٤هـ.

٣٨٣- ثلاثمائة خطأ في طبق طعامك / د. عبدالمنعم عسكر، ود. محمد كما السيد يوسف، الناشر: مطابع الأخبار، ط ١٩٩٠م.

٣٨٤- جامع بيان العلم وفضله، ليوسف بن عبدالله بن عبدالبر، تحقيق: أبوالأشبال الزهيري، دار ابن الجوزي، الطبعة لاثالثة، ١٤١٨هـ.

٣٨٥- الجامع في مفردات الأغذية والأدوية / لمحمد بن أحمد بن علي البيطار، الناشر: دار الفضيلة، ط ١٤٢٣هـ.

٣٨٦- الجدوى من استخدام المياه المعالجة في الزراعة / شبيب جميل، رسالة ماجستير، الجامعة الأردنية، ط / ١٩٩٢م.

٣٨٧- الجيلاتين، للشرقاوي، بحث مقدم إلى الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، ١٩٩٥م.

٣٨٨- الجيلاتين مصادره وطريقة استخلاصه واستعمالاته، د. إياد قنيبي " بحث مقدم لمؤتمر المستجدات الفقهية " المنعقد في الفترة ما بين (٢٥-٢٦) تموز ١٩٩٨م.

٣٨٩- الحاوي في الطب، لأبي بكر الرازي.

٣٩٠- الجينات العلم الجديد وآفاقه / عطا فتحي أحمد إبراهيم الشويمي.

٣٩١- حدائق الأزهار في ماهية العشب والعقار، لأبي القاسم محمد بن إبراهيم الغساني الشهير بالوزير، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط ٢، ١٩٩٠م.

٣٩٢- حرب الميكروبات وثأر الطبيعة، د. محمد صبور، القاهرة، دار الأمين، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ.

٣٩٣- حفظ الأغذية، بالمواد الحافظة، د. عصمت الزلاقي، مكتبة المعارف، د.ت

٣٩٤- حفظ الأغذية، د. محمد ممتاز الجندي، دار المعارف، الطبعة الثانية، ١٤١٠هـ.

٣٩٥- حفظ الأغذية بالتشعيع، د. علي أحمد، هيئة الطاقة الذرية، الطبعة الأولى، مكتبة المعارف، د. ت.

٣٩٦- حقائق حول تشعيع الأغذية، نزار أحمد، سلسلة نشرات الحقائق صادرة عن المجموعة الاستشارية، ترجمة: نزار أحمد، مطبوعات دار الشادي، دمشق، ١٩٩٤م.

٣٩٧- حقوق الإنسان والتصرف في الجينات، عباس الجراري.

٣٩٨- حكم الشرع في الاستنساخ، لعبدالقديم زلوم.

٣٩٩- حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب ، د. عبدالله بن محمد حميد، وزارة المعارف، ١٣٣٩هـ.

٤٠٠- حكم اللحوم المستوردة، د. محمد عبدالقادر أبوفارس، الناشر: دار الفرقان للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، ١٤٢٠هـ - ٢٠٠٠م.

٤٠١- الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بديار الغرب، د. الجيلاني الجلاصي، اتحاد المنظمات الإسلامية في فرنسا، ط ١، ١٤١١هـ.

٤٠٢- الحليب ومشتقاته، د. الجلاصي، اتحاد المنظمات الإسلامية في فرنسا، ط١، ١٤١١هـ.

٤٠٣- حماية البيئة من التلوث بالمبيدات الكيماوية، د. عبدالهادي حسن، دار علاء الدين، مؤسسة الرسالة، ٢٠٠١م.

٤٠٤- حول هندسة الوراثة وعلم الاستنساخ، محمد صالح المحب، الدار العربية للعلوم، ط١، ١٤٢٠هـ - ٢٠٠٠م.

٤٠٥- حياة الحيوان الكبرى، لكمال الدين الدميري، الناشر: درا الطباعة المصرية، ١٢٧٥هـ.

٤٠٦- الحيوان، عمر بن بحر الجاحظ، الناشر: المجمع العلمي العربي الإسلامي، بيروت، ط٣، ١٣٨٨هـ - ١٩٦٩م.

٤٠٧- الخبز في الحضارة الإسلامية / د. صدقي إحسان العمر، حوليات كلية الآداب بالكويت، الحولية الثانية عشر، ١٤١٢ - ١٤٢٣هـ.

٤٠٨- الخنزير بين منظار العلم وميزان الشرع، لجواد، دار السلام، ط١، ١٤٠٧هـ.

٤٠٩- الخنزير وأسباب تحريمه، د. أحمد حسين صقر، مؤتمر المستجدات، ١٩٩٨م.

٤١٠- دائرة معارف القرن العشرين / محمد فريد.

٤١١- دراسات فقهية في قضايا طبية معاصرة، د. عمر سليمان الأشقر، ود. محمد عثمان شبير، ود.عبدالناصر أبوالبصل، ود. عارف علي عارف، ود. عباس محمد الباز، دار النفائس، الأردن، ط الأولى، ١٤٢١هـ، ٢٠٠١م.

٤١٢- دراسة تحليلية لبعض المنتجات الغذائية والصيدلية للكشف عن دهن الخنزير في الأغذية، د.ليلى عبدالفتاح السيد.

٤١٣- الدم وحكم نقله، د. عبلة محمد الكحلاوي، دار عالم الكتب، ط ١، ١٤١٤هـ.

٤١٤- الدم ومشتقاته،د. زينب السبكي ود. يسري جبر، مكتبة النهضة، ط ٢، ١٩٨٥م.

٤١٥- الدماء في الإسلام، عطية محمد سالم، دار التيسير للنشر والتوزيع، ط١٤١٨هـ.

٤١٦- ذبائح أهل الكتاب، أبوالأعلى المودودي، الناشر: المختار الإسلامي، القاهرة، ط٢، ١٣٨٩هـ - ١٩٧٨٩م.

٤١٧- رسالة في تحريم الجبن، للطرطوشي المالكي، دار الكتب العلمية، ١٤١٣هـ.

٤١٨- رفع الحرج، للباحسين، دار النشر الدولي بالرياض، ط١٤١٦،٢هـ.

٤١٩- روح الدين الإسلامي، د. عفيف طبارة، عالم الكتب، ١٤٠٨هـ.

٤٢٠- رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية، د. أحمد رجائي الجندي، ود.عبدالله العوضي، سلسلة مطبوعات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الندوة الإسلامية للمشاكل الطبية المعاصرة، الكويت (٢٢/ ١٢/ ١٤٢٥هـ) (٢٢-٢٤ مايو ١٩٩٥م).

٤٢١- الزراعة والنباتات، د. عبدالرزاق مصطفى نوفل، دار الأندلس، ط١، ١٤١٨هـ.

٤٢٢- الزواجر عن اقتراف الكبائر / أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، تحقيق: مركز الدراسات والبحوث بمكتبة نزار مصطفى الباز، المكتبة العصرية، بيروت، ط٢، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م.

٤٢٣- الزراعة والنباتات، د. مصطفى نوفل، دار الأندلس، ط١ الأولى، ١٤١٨هـ.

٤٢٤- سبل الاستفادة من النوازل والفتاوى في العمل الفقهي في التطبيقات المعاصرة، د. وهبة الزحيلي، دار المكتبي، دمشق، الطبعة الأولى، ١٤١٢١هـ.

٤٢٥- سموم البيئة وأخطار تلوث الماء والهواء والبيئة، د. عزالدين الدنشاري و د. صادق أحمد طه، الناشر: دار المريخ، الرياض، ط ١٤١٤هـ - ١٩٩٤م.

٤٢٦- السيلاج وقميته الغذائية للمجترات، للدكتور محمد بن علي السنوسي، والدكتور صلاح إسماعيل، منشورات جامعة عمر المختار، الدار البيضاء، ط١، ١٩٥م.

٤٢٧- شرح الأربعين النووية، في الأحاديث الصحيحة النبوية، لمحمد بن صالح العثيمين، طبع بإشراف مؤسسة محمد بن صالح العثيمين الخيرية، دار الثريا للنشر، الطبعة الثالثة، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.

٤٢٨- شرح كفاية المتحفظ تحرير الروية في تقرير الكفايه، لمحمد بن الطيب الفاسي، الناشر: دار العلوم للطباعة والنشر، ط ١، ١٤٠٣هـ - ١٩٨٣م.

٤٢٩- شريعة الإسلام، للدكتور يوسف القرضاوي، الناشر، دار آفاق الغد، الطبعة الثانية، ١٤٠١هـ - ١٩٨١م.

٤٣٠- شفاء العليل في فوائد الزنجبيل / د. محمد عزت، دار الوفاء للنشر، مصر، ط١، ١٤٢٠هـ.

٤٣١- صحة الإنسان بين الأغذية المحفوظة والمعلبات، د. نظمي صبحي عريان، دار المعارف، د. ت.

٤٣٢- صحة الحيوان، د. عبدالحميد محمد عبدالحميد، الناشر: دار النشر للجامعات، ط١، ١٤٢٦هـ.

٤٣٣- صحة اللحوم، د. علاء مرشدي، دار المريخ، الطبعة الأولى، ١٤١٤هـ.

٤٣٤- الصحة والطب الوقائي، د. أحمد الخياط.

٤٣٥- صحتك في الغذاء، د. محمد السيد ارناؤوط، الناشر: المكتب الثقافي للنشر والتوزيع، القاهرة، ط١، ١٤١٠هـ - ١٩٩٠م.

٤٣٦- الصناعات الغذائية، د. محمد ممتاز الجندي، الناشر: مكتب الأنجلو المصرية، القاهرة، ط٥، ١٤٠٧هـ - ١٩٨٧م.

٤٣٧- الصناعات الغذائية، تأليف الدكتور عادل جورج ساجدي، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، الطبعة الأولى، ١٤٢١هـ.

٤٣٨- الصناعات الغذائية، د. عيد مهدي حسن، الناشر: وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، بغداد، ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩ م.

٤٣٩- صناعة الزيوت والدهون، د. فؤاد عبدالعزيز الشيخ، الناشر: دار الجامعات، القاهرة، ط١، ١٤١٤هـ - ١٩٩٣م.

٤٤٠- الطب النبوي، لأبي عبدالله شمس الدين محمد الذهبي، دار إحياء التراث العربي، بيروت.

٤٤١- الطب النبوي / لأبي شمس الدين أبي عبدالله محمد بن أبي بكر الزرعي الدمشقي، دار ابن حزم، الطبعة الأولى، ١٤٢١هـ.

٤٤٢- الطريق إلى الغذاء الصحي، د. مصطفى نوفل، دار الوفاء للطباعة والنشر، مصر.

٤٤٣- طعام الإنسان وشرابه بين الطب والقرآن والسنة / د. محمد السيد أرناؤوط.

٤٤٤- الطعام في زمن الرسول ﷺ، للدكتور خليفة إسماعيل الإسماعيل، فهرسة مكتب الملك فهد الوطنية، ط ٢، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م.

٤٤٥- الطعام والشراب بين الحلال والحرام، د. محمد عبدالسلام (بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، مايو ١٩٩٥م).

٤٤٦- الطعام والشراب بين الحلال والحرام، د. محمد الهواري (بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، مايو ١٩٩٥م).

٤٤٧- الطعام والشراب بين الحلال والحرام، د. وفيق الشرقاوي (بحث مقدم للندوة الفقهية، الطبعة الثامنة، للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، مايو ١٩٥م).

٤٤٨- طعامنا المهندس وراثياً، تأليف: ستيفن نتونجهام، ترجمة: أحمد مصطفى، الناشر: نهضة مصر للطباعة والنشر، ط ١٩٣٨م.

٤٤٩- عالم النبات في حياة الرسول ﷺ/ د. عبدالمنعم فهيم الهادي، د. دينا بركة، دار الفكر العربي، الطبعة الأولى، ١٤١٨هـ.

٤٥٠- عالم العقاقير، د. سحر ملص، ط ١٤٠٤هـ - ١٩٨٤م.

٤٥١- من عجائب الخلق في جسم الإنسان، محمد إمساعيل الجاويش، الناشر: الدار الذهبيةللطبع والنشر، ٢٠٠٥م.

٤٥٢- عجائب المخلوقات، زكريا محمد للقزويني، الناشر: جوتجن: [د. ن]، ١٨٤٩م.

٤٥٣- عصر الجينات والإلكترونات لأندرسون والتر تروت، ترجمة أحمد مستجير، د.ت.

٤٥٤- العلاج بواسطة الميكروبات، تأليف بيريل وليامز، صاموئيل إبستاين، مكتبة الوعي العربي.

٤٥٥- علم الأحياء المجهرية الطبي والمضادات الحيوية والمعقمات، د. أسفار الشبيب، الناشر، دار الثقافة للنشر، الأردن، ١٩٧م.

٤٥٦- علم البيئة المائية، حسين علي السعدي ونجم قمر الدهام، الناشر: جامعة البصرة، العراق، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م.

٤٥٧- علم الدم، هشام ديب كنعان، الناشر: الأهلية للنشر، عمان، الأردن، ١٤١٢هـ- ١٩٩١م.

٤٥٨- علم السرطان البيئي، د. محمد سعيد الحفار، الناشر: دار الفكر، دمشق، ط١، ١٤٠٣هـ - ١٩٨٣م.

٤٥٩- العلوم الحياتية / لإحسان محاسنة، دار الشروق، الأردن، ١٩٧م.

٤٦٠- علوم وتصنيع الأغذية، د. السيد محمد أبوطور، ود. محمد خليل و د. محمد حمادي ود. محمد عطية، الناشر: مكتبة بستان المعرفة، ط١، ٢٠٠٤م.

٤٦١- الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د. عبدالمنعم عسكر، ود. حافظ حتحتوت.

٤٦٢- الغذاء لا الدواء،د. صبري القباني / دار العلم للملايين، بيروت، الطبعة الثالثة (١٩٦٦م).

٤٦٣- غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية، د. علي عبدالكريم العطار، د. فاروق حبيب مساهل، الناشر: المكتبة الوطنية، بغداد، ١٩٨٦م.

٤٦٤- الغذاء والتغذية، د. أحمد علي العطار، د. ت.

٤٦٥- الغذاء والتغذية، د. ياروسلاف، ت: طه الشيخ حسن، مركز التعريب والترجمة.

٤٦٦- غير حياتك عن طريق الثورة الغذائية، توم ساندرز، الناشر، دار الرشيد، دمشق، ط١، ١٤١٤هـ.

٤٦٧- فتاوى اللجنة الدائمة للإفتاء والدعوة والإرشاد، جمع وترتيب الشيخ أحمد بن عبدالرزاق الدويش، دار عالم الكتب، الرياض، ط١، ١٤١٢هـ.

٤٦٨- فتاوى شرعية وبحوث إسلامية / للدكتور، حسين محمد مخلوف، دار الاعتصام، الطبعة الخامسة، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.

٤٦٩- فتاوى المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث، صادرة من المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث عام١٤١٩هـ.

٤٧٠- الفتوى في الإسلام، للقاسمي، تحقيق: محمد القاضي، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٤٠٦هـ.

٤٧١- فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب، د. عبدالله بن زيد آل محمود.

٤٧٢- فضلات الحيوان الزراعي والاستفادة منها، أحمد السيد بدران، منشأة المعارف، الإسكندرية، مصر.

٤٧٣- فقه القضايا الطبية المعاصرة، دراسة فقهية طبية مقارنة، تأليف د. علي محيي الدين القره داغي، ود. علي يوسف الحمدي، الناشر، دار البشائر الإسلامية، الطبعة لاثانية، ١٤٢٧هـ - ٢٠٠٦م.
٤٧٤- فقه النوازل، د.بكر عبدالله أبوزيد، مؤسسة الرسالة للنشر، بيروت، ط١، ١٤١٦هـ - ١٩٦م.
٤٧٥- فقه النوازل، د. محمد الجيزاني، الناشر، دار ابن الجوزي، الدمام، الطبعة الأولى ١٤٢٦هـ.
٤٧٦- فقه النوازل وقيمته التشريعية والفكرية، د. الحسن الفيلالي.
٤٧٧- في ظلال القرآن، سيد قطب، دار الشروق، بيروت، ط٧، ١٣٩٨هـ- ١٩٨٧م.
٤٧٨- القانون في الطب، الحسين بن علي بن سينا، الناشر: دار صادر، بيروت.
٤٧٩- القرآن وتلوث البيئة، أحمد حامد الفقي، محمد عبدالقادر فقيه، الناشر: مكتب المنار الإسلامية، الكويت، ط١، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٥م.
٤٨٠- القضاء المغربي وخواصه، د. عبدالعزيز بن عبدالله.
٤٨١- قضايا البيئة من منظور إسلامي، د. أحمد السايح، د. أحمد عبداللطيف، الناشر: الدار العربية، مصر، الطبعة الأولى، ٢٠٠٠م.
٤٨٢- قيل عن الاستنساخ، للسماعيل، الناشر: مكتبة الملك فهد الوطنية، ط ١، ١٤١٨هـ.
٤٨٣- كاشف الكرب عن السلع المستوردة من الشرق والغرب، للدكتور، بيه بن السالك، الناشر: الدار الشامية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.
٤٨٤- الكحول المخدرات والمنبهات في الغذاء والدواء / د. محمد علي البار، " بحث مقدم للمجمع الفقهي الإسلامي في دورته السادسة عشر المنعقدة في مكة المكرمة ٥/ ١٠/ ١٤٢١هـ ".
٤٨٥- كيمياء النباتات الطبية / منيب موسى الساكت، المركز العربي للخدمات الطلابية، عمان، الأردن، ط ١٤١٦هـ - ١٩٩٥م.
٤٨٦- الكمياويات الزراعية والبيئية EDITORS.R.E HESTORY AND R.M. Horison، ترجمة الدكتور محمد سليمان عبيدو، د. محمد جمال حجار.
٤٨٧- كنوز طب الأعشاب / د. طارق يوسف، دار الوفاء للنشر، مصر، ط ١، ١٤١٩هـ.
٤٨٨- ماذا تعرف عن علم الوراثة / د. طنطاوي.
٤٨٩- ماذا تعرف عن الهرمونات ودورها في حياتنا، د. محمد كمال عبدالعزيز، مكتبة بن سينا للطباعة والنشر، مصر، ٢٠٠٢م.

٤٩٠- المباح من الحيوان وشروط حل الذبيحة، د. عبدالله عبدالرحيم العبادي، الناشر: دار قطري بن الفجاءة، قطر، ط ٣، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.

٤٩١- مبادئ التلوث البيئي، د. كامل مهدي التميمي، دار الأهلية للنشر، الأردن، ط١، ٢٠٠٤م.

٤٩٢- مبادئ وأساسيات علم الوراثة / د. مراد الأنصاري.

٤٩٣- المبيدات الكيماوية، د. خالد العادل، جامعة بغداد مجلة الزراعة.

٤٩٤- مدخل إلى علم الوراثة / عبدالله صالح الغامدي وآخرون، دار المريخ، الرياض، ط ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.

٤٩٥- المدخل المفصل على فقه الإمام أحمد بن حنبل، د. بكر أبوزيد.

٤٩٦- محاضرات في مواد علف وتكوين علائق، د. مصطفى نوار، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، ط٢، ١٩٧٢م.

٤٩٧- المدخل إلى فقه النوازل، د. عبدالناصر أبوالبصل.

٤٩٨- المخدرات، لعماد كوبفي.

٤٩٩- المخلفات الزراعية - حرب، بحث مقدم لمؤتمر جامعة الزرقاء، ١٩٩٨م.

٥٠٠- مذهب الحكام في نوازل الأحكام، للقاضي عياض بن موسى اليحعبي السبتي، تحقيق: د. محمد شريفة، دار المغرف الإسلامي، ط١، ١٤٠٧هـ.

٥٠١- المرشد في الغذاء، د. نزار أحمد دندش، الناشر: دار المؤلف للنشر، بيروت، ط١، ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م.

٥٠٢- مستجدات طبية معاصرة من منظور فقهي، د. مصلح بن عبدالحي النجار، ود. إياد أحمد إبراهيم، الناشر: مكتبة الرشد، ط١، ١٤٢٦هـ.

٥٠٣- مستقبلنا الوراثي، سلسلة حقائق التعديل الوراثي تصدر عن الجمعية الطبية البريطانية، مركز التعريب والترجمة.

٥٠٤- المسرطنات، د. عبدالحميد محمد عبدالحميد، الناشر: دار النشر للجامعات، مصر، ط ١، ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥م.

٥٠٥- المسكرات أضرارها وأحكامها / فرج زهران، الناشر: [د. ن] القاهرة، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٨م.

٥٠٦- مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. أحمد رجائي الجندي، وعبدالله العوضي، بحث مقدم للندوة الفقهية الثامنة، مايو ١٩٩٥م.

٥٠٧- مشكلة استخدام المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، للهواري، بحث مقدم للندوة الفقهية الثامنة، ١٩٥م.

٥٠٨- مصادر الغذاء والدواء، د. إبراهيم عيسى، دار الكتاب الحديث، القاهرة، ط١، ٢٠٠٢ م.

٥٠٩- المضادات الحيوية مشاكل وحلول، د. كيمبرلي تومبسون، مركز التعريب والترجمة، الناشر: مكتبة العبيكان، الرياض، الطبعة الأولى، ١٤٢٦هـ.

٥١٠- معجم أسماء النبات / د. أحمد عيسى، دار العلم، بيروت، ط ١، ١٤١٩هـ.

٥١١- المعجم المفهرس لألفاظ القرآن الكريم، محمد فؤاد عبدالباقي، دار الفكر للطباعة والنشر.

٥١٢- معجم النباتات الطبية / د. وديع جبر، الناشر: دار الجيل، بيروت، ط ١٤٢٠هـ.

٥١٣- المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية، الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت.

٥١٤- مقاصد الشريعة الإسلامية محمد الطاهر بن عاشور، الناشر: الشركة التونسية، تونس، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.

٥١٥- مقدمة في الهندسة الوراثية / محمد عبدالمحسن معارج، ط ١، ١٩٩٩م.

٥١٦- ملفات الأغذية السوداء، د. جان كلود جابيت، ترجمة: عادل مسفر، مازن يحيى الشهابي، مكتبة العبيكان للنشر، ط١، ١٤٢٤هـ.

٥١٧- مناهج الفتيا في النوازل الفقهية المعاصرة، د. مسفر القحطاني، دار الأندلس الخضراء، جدة، ط ١، ١٤٢٣هـ.

٥١٨- منهج استنباط النوازل الفقهة المعاصرة، د. مسفر بن علي بن محمد القحطاني، دار الأندلس الخضراء للنشر، جدة، ط ١، ١٤٢٤هـ.

٥١٩- منهج السالكين، عبدالرحمن بن ناصر السعدي، الناشر: دار الوطن للنشر، الرياض، ط ١، ١٤٢١هـ - ٢٠٠٠م.

٥٢٠- المواد الحافظة – الخواص – الاستخدام – التأثير / د. إيرش لوك، ترجمة: د. أحمد الوكيل ود. عبدالمنعم عسكر، الناشر: الدار العربية للنشر، ط١، ١٩٨٠م.

٥٢١- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. أحمد رجائي الجندي، بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية، مايو ١٩٥م.

٥٢٢- المواد المضافة، الإيجابيات والسلبيات / أ. د. عفاف أحمد الجديلي، د. هناء محمد حميدة، الناشر: مجموعة النيل العربية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤هـ-٢٠٠٣م.

٥٢٣- المواد المضافة للأغذية، استعمالاتها إيجابياتها وسلبياتها، د. علي كامل الساعد، الناشر: دار البشير، الطبعة الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م.

٥٢٤- المواد المضافة للأغذية، د.غياث مصباح سمينة، ترجمة: عادل سفر، منشورات جامعة دمشق، الطبعة الأولى، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م.

٥٢٥- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، د. نزيه حماد، دار القلم، الطبعة الثالثة، ١٤٢٥هـ

٥٢٦- مواد نجسة في الغذاء والدواء، د. عبدالفتاح إدريس، دار المؤلف ط ١، ١٤١٧هـ.

٥٢٧- موسوعة الأعشاب والنباتات، د. أحمد محمد حجازي، الناشر: دار الأسرة للنشر، د. ت.

٥٢٨- الموسوعة الطبية الفقهية، لكنعان، دار النفائس، بيروت، ط١، ١٤٢٠هـ -٢٠٠٠م.

٥٢٩- موسوعة غذاؤنا، د. حسن خالد حسن العكيدي، الناشر: دار زهران، عمان، ط ٢٠٠٢م.

٥٣٠- الموسوعة الفقهية الكويتية، طبعة ذات السلاسل، الطبعة الثانية، ١٤١٤هـ.

٥٣١- الموسوعة في تغذية الحيوان الزراعي، د. محمد يحيى درويش، الناشر: دار المطبوعات الجديدة، الإسكندرية. ط ١٩٨٩م.

٥٣٢- الموسوعة النباتية، د. فوزي قطب، دار الطلائع للنشر، القاهرة.

٥٣٣- موسوعة النباتات الطبية، د. مصطفى محمود، دار الجيل، ط١، ١٤٠٧هـ.

٥٣٤- المياه العادة المعالجة، لعدنان أحمد الصيادي، الناشر كلية الزراعة، جامعة بغداد، د. ت.

٥٣٥- نباتات العقاقير والتوابل مكوناتها وفوائدها، د. شكري إبراهيم سعد، دار الفكر العربي، د. ت.

٥٣٦- النباتات البرية المأكولة في المملكة العربية السعودية، تأليف د. إبراهيم العريفي، ود. سعد الفراج، دار الحميضي، الطبعة الثانية، ١٤١٨هـ.

٥٣٧- النباتات البرية في المملكة العربية السعودية، تأليف، د. عايش منصور بن حريش الحارثي، الناشر: مؤسسة الجرسي، الرياض، ١٤١٨هـ - ١٩٨م.

٥٣٨- النباتات وفوائدها، د. فؤاد محمد الجرداق، دار الحمراء للنشر، بيروت ، الطبعة الأولى ٢٠٠٠م.

٥٣٩- النباتات البرية منشورات الهيئة العامة لحماية البيئة والحياة الفطرية.

٥٤٠- النباتات الطبية، د. الحسيني، ود. تهاني المهدي، الدار المصرية اللبنانية، الطبعة الأولى، ١٤١٣هـ.

٥٤١- النجاسات المختلطة بالأعلاف وأثرها في المنتوجات الحيوانية، د. محمد شبير.

٥٤٢- نظرات في كتاب الحلال والحرام، د. طهماز.

٥٤٣- النواحي التطبيقية في تحسين الحيوانات، د. أحمد مستجير مصطفى، الناشر: نهضة مصر للطباعة والنشر، ط ١٩٣٨م.

٥٤٤- النوازل الفقهية في العمل القضائي المغربي، د. عبداللطيف هداية الله.

٥٤٥- نوعية المحاصيل العلفية، لرمضان التكريتي، وعباس الحسن، ومهدي التميمي الناشر، كلية الزراعة، جامعة بغداد.

٥٤٦- هذا حلال وهذا حرام، لعبدالقادر عطا، الناشر: دار التراث العربي، القاهرة، ط٢، ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م.

٥٤٧- هندسة الأحياء وبيئة المستقبل / د. سعيد محمد الحفار، جامعة قطر، ط ١، ١٩٨٥م.

٥٤٨- الهندسة الوراثية وأبحاث السرطان، د. عبدالباسط الجمل، الناشر: دار الندى، الطبعة الأولى ١٤١٩هـ - ١٩٩٩م.

٥٤٩- الهندسة الوراثية ومستقبل الإنسانية / د. محمد عبدالعزيز الفيشاوي، الناشر: مكتبة المعارف الحديثة، د. ت.

٥٥٠- الهندسة الوراثية أساسيات عملية / الدكتور: عبدالعزيز بن عبدالرحمن الصالح، الناشر: مكتبة التربية العربي، ١٤١١هـ - ١٩٩٠م.

٥٥١- الوجيز في أصول الفقه،د. عبدالكريم زيدان، الناشر: دار التوزيع، مصر، الطبعة الأولى ١٤١٤هـ.

الجرائد والمجلات :

٥٥٢- جريدة الثورة (سوريا) ع (٢٤٥)، ١٦/ ٣/ ١٩٩٧م.

٥٥٣- جريدة الشعب، مصر عدد (١١٤٦) ذو الحجة ١٤١٧هـ.

٥٥٤- جريدة القدس، فلسطين – ٣/ ٣/ ١٩٩٧م، عدد (٢٣٣).

٥٥٥- مجلة أبحاث اليرموك، العدد ٤٣، رجب، ١٤٢٣هـ.

٥٥٦- مجلة الأحكام العدلية.

٥٥٧- مجلة الأزهر،مجلة شهرية جامعة تصدر عن مشيخة الأزهر، في أول كل شهر عربي، العدد ٧٣، شوال، ١٤١٨هـ.

٥٥٨- مجلة إسلامية المعرفة، العدد [٣٤]، جمادى الأولى، عام ١٤١٩هـ.

٥٥٩- مجلة البحث العلمي، العدد ٢٩ صفر ١٤١٦هـ.

٥٦٠- مجلة البحوث الإسلامية، رئاسة إدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد، ١/ع٣/ ١٣٩١ هـ.

٥٦١- مجلة البحوث الفقهية المعاصرة، العدد ٥٠، السنة ١٣ / محرم، ١٤٢٣هـ.

٥٦٢- مجلة البيان، مجلة إسلامية شهرية جامعة تصدر عن المنتدى الإسلامي – بريطانيا.

٥٦٣- مجلة الثقافة العالمية، الكويت، العدد ٢٤، ١٩٨٥م.

٥٦٤- المجلة الثقافية، الأردن، العدد (٤٢)، ١٤٢٤هـ - ١٩٩٧م.

٥٦٥- مجلة الجامعة الإسلامية، ٣٤، السنة الثانية، ذو الحجة ١٣٩٥هـ.

٥٦٦- مجلة الدراسات الإسلامية، دبي، الإمارات العربية، العدد ٢١، ط ١٤٢٢هـ - ٢٠٠١م.

٥٦٧- مجلة الجندي المسلم / السنة (٣٦) العدد (١٢٦) ذو الحجة / ١٤٢٧هـ.

٥٦٨- مجلة الدفاع العسكرية العربية السعودية، السنة (٤١)، العدد (١٣٥)، ذو القعدة (١٤٢٣هـ).

٥٦٩- مجلة الرسالة الإسلامية، ٤٤، السنة الرابعة، ١٤٠٠هـ.

٥٧٠- مجلة الساعة، مجلة مهنية تصدرها نقابة الأطباء الأردنيين، ١٩٩٧م.

٥٧١- مجلة الشريعة، مجلة دينية شهرية ثقافية اجتماعية – عمان - الأردن، العدد ٣٧٩، ١٩٩٧م.

٥٧٢- مجلة الصحة العربية، العدد ٤٤٤، س ٤، ربيع الثاني، ١٤٢٦هـ.

٥٧٣- مجلة العلم، العدد ٢٤٨، ديسمبر ١٩٩٧م، مصر.

٥٧٤- مجلة عالم الذرة السورية، العدد ٥٠، تموز، ١٩٧م.

٥٧٥- مجلة عالم الغذاء، العدد ٤٨، جمادى الأولى، ١٤٢٥هـ.

٥٧٦- المجلة العربية، ثقافية اجتماعية، جامعة، تصدر في المملكة العربية السعودية، الرياض، العدد ٢٤٠، شعبان ١٤٢٢هـ.

٥٧٧- مجلة الفكر الإسلامي، العدد ٤، س٨، جمادى الأولى ١٣٩٩هـ.

٥٧٨- مجلة الفيصل، العدد (٢٥٥)، ١٤١٨هـ.

٥٧٩- مجلة المجتمع، مجلة إسلامية أسبوعية تصدر عن جمعية الإصلاح الاجتماعي، الكويت، العدد ١٢٣، ١٤١٧هـ.

٥٨٠- مجلة المنهل، العدد ٩٤، شهر ذي القعدة، ١٤٢٣هـ.

٥٨١- مجلة المهندس الزراعي، صادرة عن نقابة المهندسين الزراعيين، الأردن.

٥٨٢- مجلة مجمع الفقه الإسلامي، منظمة المؤتمر الإسلامي، الدورة العاشرة، العدد العاشر، ١٤١٨هـ.

٥٨٣- مجلة المجمع الفقهي، رابطة العالم الإسلامي، مكة المكرمة.

٥٨٤- مجلة " الوضيحي " مجلة فصلية علمية ثقافية اجتماعية تصدرها " الهيئة الوطنية لحماية الحياةالفطرية "، السنة التاسعة، العدد (٣٢) ذو القعدة ١٤٢٥هـ.

٥٨٥- مجلة هدى الإسلام، وزارة الأوقاف بالأردن، العدد الرابع، المجلد ٤١، ١٤١٨هـ.

٥٨٦- مجلة الوعي الإسلامي، السنة العشرون / ٢٢٩ / ١٤٠٢هـ.

مواقع الأنترنت والمؤتمرات والندوات الإعلامية:

٥٨٧- موقع إسلام أون لاين (islamonline.net) ثورة الهندسة الوراثية، علوم وتكنولوجيا، نحو اجتهاد يضبط قضية الاستنساخ.

٥٨٨- موقع الشبكة السلفية www.salfeea.net

٥٨٩- موقع القرضاوي، الهندسة الوراثية، برنامج الشريعة والحياة، قسم الفتاوى www.klamonline.net .

٥٩٠- موقع سواحل، الهندسة الوراثية تكنولوجيا متقدمة أم خطر غامض www.islamonline.net .

٥٩١- موقع البيطرة العربية، تربية وأمراض وعلاج الحيوانات.

٥٩٢- الموقع الرسمي للشيخ عثمان الخميس http:/www.almanhaj.net

٥٩٣- موقع فضيلة الشيخ الدكتور / محمد بن المختار الشنقيطي: shankeety.com

٥٩٤- موقع صحة sehha.com، خفايا الأغذية المصنعة.

٥٩٥- موقع " ويكيبديا " الموسوعة الحرة، مؤسسة ويكيبديا – ٢٠٠٨

٥٩٦- موقع هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك، منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، جنيف ٢٠٠٤م.

٥٩٧- الندوة الفقهية الطبية الثامنة المنعقدة في الكويت، ١٤١٩هـ - ١٩٩٥م.

٥٩٨- الندوة الفقهية الطبية التاسعة المنعقدة في الدار البيضاء، ١٤١٨هـ.

٥٩٩- الندوة المصرية من أخلاقيات الممارسة البيولوجية / اللجنة الوطنية المصرية للتربية والثقافة / القاهرة ١٩٧م.

٦٠٠- فضائية الشارقة، برنامج عيادة على الهواء، الاستنساخ الجيني.

٦٠١- وقائع ندوة البيئة وحمايتها من التلوث في أقطار الخليج العربي، ١٩٨٦م.

٦٠٢- مؤتمر المستجدات الفقهية، تموز، جامعة الزرقاء الأهلية، ١٩٨م.



فهرس الموضوعات

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

من إصدارات الدار

بالتعاون مع الجمعية الفقهية السعودية

١- صيغ العقود في الفقه الإسلامي .... د. صالح بن عبد العزيز الغليقة.
٢- القمار حقيقته وأحكامه .... د. سليمان بن أحمد الملحم.
٣- استدلال الأصوليين باللغة العربية .... ماجد بن عبد الله ناصر الجوير.
٤- النوازل في الأطعمة .... بدرية بنت مشعل الحارثي.

إصدارات أخرى للدار

١- فقه السنة الميسر ٤/١ .... أ. د. عبد الله بن محمد المطلق.
٢- المطلع على دقائق زاد المستقنع (٤ مجموعات) ..... أ. د. عبد الكريم اللاحم.
١. فقه المعاملات ٥/١.
٢. فقه الأسرة ٥/١.
٣. فقه الجنايات والحدود ٥/١.


رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com


رفع
عبد الرحمن النجدي
أسكنه الله الفردوس
www.moswarat.com